

## 1 2月分食材検査結果

### 1. 食肉及びその加工品

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	0157・26・111	サルモネラ菌	カンピロバクター
冷凍豚肉	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	2	2	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	陰性
	2	2	基準以下	陰性	陰性	陰性

注) 給食では、加熱調理を行い、中心温度75℃1分以上を確認していますので、菌は死滅し、安全です。

### 2. 魚介類

食材名	検査数	事業者数	検査項目				
			一般生菌数	0157・26・111	大腸菌群	陽炎ビブリオ	ヒスタミン
ます	1	1	基準以下	陰性		陰性	
さわら	1	1	基準以下	陰性		陰性	検出せず <sup>注)</sup>
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性	陰性		

注) ヒスタミン「検出せず」とは「5mg/100g未満」を表します。

### 3. 加工品その他

食材名	検査数	事業者数	検査項目				
			一般生菌数	0157・26・111	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸
冷凍おから	1	1	基準以下		陰性		検出せず <sup>注2)</sup>
淡路たまねぎ天	1	1	基準以下		陰性		
ささみフライ	1	1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注1)</sup>	陰性	

注1) ささみフライは加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）ですので、大腸菌群の陽性は食品衛生法上、問題ありません。また菌は死滅し、安全です。

注2) ソルビン酸「検出せず」とは「0.01g/kg未満」を表します。