

1 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
冷凍牛肉	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	4	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	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	揮発性塩基窒素	ヒスタミン
あじ	1	1	基準以下	陰性		陰性		検出せず ^{注2)}
さわら	1	1	基準以下	陰性		陰性		検出せず ^{注2)}
えび	1	1	基準以下	陰性		陰性	5mg%	
いか	1	1	基準以下	陰性		陰性	90mg% ^{注1)}	
ゆでだこ	1	1	基準以下		陰性			検出せず ^{注2)}

注1) 揮発性塩基窒素の値について、食品衛生法の基準はないが、高い値が検出されましたので、品質について業者に対し、改善活動を行いました。

注2) 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	酸価	過酸化物質
生揚げ	1	1	基準以下		陰性	2.7	1.9
ミートボール	1	1	基準以下	陰性	陰性		
里芋れんこん鶏つくね	1	1	基準以下	陰性	陰性		