

5 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	腸管出血性大腸菌	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	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	2	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	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	大腸菌群	腸管出血性大腸菌	陽炎ビブリオ	ヒスタミン	揮発性塩基窒素
あじ	1	1	基準以下		陰性	陰性	検出せず	
ます	1	1	基準以下		陰性	陰性		
まぐろ	1	1	基準以下		陰性	陰性	検出せず	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性	陰性			
いか	1	1	基準以下		陰性	陰性		4mg%

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

3. 冷凍野菜など

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	大腸菌	大腸菌群	二酸化硫黄
冷凍おろしだいこん	1	1	基準以下	陰性		
たけのこ水煮	1	1	基準以下		陰性	検出せず
冷凍ホールコーン	1	1	基準以下	陰性		

4. 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	大腸菌群	腸管出血性大腸菌	サルモネラ	酸化	過酸化物質
油揚げ	1	1	基準以下	陰性			1.3	4.3
うずら卵水煮	1	1	基準以下		陰性	陰性		
デミグラスソース	1	1	基準以下	陰性				
豆腐入りハンバーグ	1	1	基準以下	陰性				
ちまき	1	1	基準以下	陰性				