

6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	4	4	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	2	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
	1	1	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	腸管出血性大腸菌	陽炎ビブリオ	ヒスタミン	黄色ブドウ球菌
あかうお	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		
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		陰性

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

3. 調味料

食材名	検査数	事業者数	検査項目				
			一般生菌数	大腸菌群	サッカリンNa	ソルビン酸	蛋白質
チキンブイヨン(濃縮)	2	2	基準以下	陰性			
ポークブイヨン	3	3	基準以下	陰性			
合わせみそ	1	1	基準以下		陰性	検出せず	10.9g/100g

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	黄色ブドウ球菌	二酸化硫黄
春巻	1	1	基準以下	陰性	陰性	陰性	
しゅうまい(エビ)	1	1	基準以下	陰性			
みかん缶	1	1	基準以下	陰性			検出せず
パイ缶	1	1	基準以下	陰性			検出せず
黄桃缶	1	1	基準以下	陰性			検出せず
わらびもち	1	1	基準以下	陰性			