

## 9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	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	1	1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注1)</sup>	陰性
	3	3	基準以下	陰性	陰性	陰性

### 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	大腸菌群	腸炎ビブリオ	ヒスタミン	揮発性塩基窒素
あかうお	1	1	基準以下	陰性		陰性	検出せず <sup>注2)</sup>	
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2)</sup>	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性	陰性			
えび	1	1	基準以下	陰性		陰性		13mg%

### 3. 加工品

食材名	検査数	事業者数	検査項目							
			一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	腸管出血性大腸菌	サルモネラ菌	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	亜硝酸根
ベーコン	1	1	基準以下	陰性					検出せず <sup>注2)</sup>	検出せず <sup>注2)</sup>
コロッケ	1	1	基準以下		陰性	陰性		陰性		
チキンハンバーグ	1	1	基準以下	陰性		陰性	陰性			

### 4. デザート

食材名	検査数	事業者数	検査項目				
			一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	乳脂肪分	無脂乳固形分
アイスクリーム	1	1	基準以下	陰性		19.2%	8.4%
なしゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性		

注1) 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。

注2) 「検出せず」とは、ヒスタミン：5mg/100g未満、ソルビン酸：0.01g/kg未満、亜硝酸根：0.0005g/kg未満を表します。