

10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	3	3	基準以下	陰性	陽性 ^{注1)}	陰性
	1	1	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	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 ^{注2)}	/
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注2)}	/
すけそうだら	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	/	6mg%
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性	/	110mg% ^{注3)}

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	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サッカリンNa	ソルビン酸	亜硝酸根	蛋白質
カット柿	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/
合わせみそ	1	1	基準以下	/	/	検出せず ^{a)}	検出せず ^{a)}	/	11.0g
焼きそばめん	1	1	基準以下	陰性	陰性	/	/	/	/
ベーコン	1	1	基準以下	陰性	/	/	検出せず ^{a)}	検出せず ^{a)}	/

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未満を表します。

注3) 揮発性塩基窒素の値について、違反ではないが「20mg/%」以下が望ましいとされていますので、品質について業者に対し、改善指導を行いました。