

11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	5	5	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	陰性	陰性
鶏レバー	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1)}	
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
さんま	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注1)}	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		10mg%
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		140mg% ^{注2)}

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	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	酸化	過酸化物質
神戸市内産たまねぎミンチカツ	1	1	基準以下	陰性	陰性	陰性		
あげめん	1	1	基準以下	陰性			0.3	2.3
切り干しだいこん	1	1	基準以下	陰性				
味付けのり	1	1	基準以下	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	次亜塩素酸ナトリウム	黄色ブドウ球菌
カットリngo	1	1	基準以下	陰性	陰性	
神戸ぶどうゼリー	1	1	基準以下	陰性		陰性

注1) 「検出せず」とは、ヒスタミン：5mg/100g未満を表します。

注2) 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、「いか」に高い値が検出されましたので、品質について業者に対し、改善指導を行いました。