

12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	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1)}	陰性
	2	2	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
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	
さわら	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	

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	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌
ほうとう	1	1	基準以下	陰性		
冷凍焼き豆腐	1	1	基準以下	陰性		
淡路たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性		
ミートボール	1	1	基準以下	陰性	陰性	
ささみフライ	1	1	基準以下	陽性 ^{注2)}	陰性	陰性
アップルゼリー	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) 「ささみフライ」は加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）ですので、大腸菌群の陽性は問題ありません。