

1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1)} | 陰性 |
| | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | 陽性 ^{注1)} |
| しし肉スライス | 1 | 1 | 基準以下 | 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 | / |
| ます | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | / | / |
| すけそうだら | 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 | / | 7mg% |
| いか | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | / | / |
| ゆでだこ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | / | 検出せず | / |

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 | 酸化 | 過酸化値 | ソルビン酸 | 蛋白質 | 砒素 |
| 生揚げ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 4.2 ^{注2)} | 2.1 | / | / | / |
| 赤みそ | 1 | 1 | 基準以下 | / | / | / | 検出せず | 11.5g/100g | / |
| つくだに | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | / | / | / | / | 0.9mg/kg |

注1) 給食では、加熱調理を行い、中心温度75°C1分以上を確認していますので、菌は死滅し、安全です。

注2) 酸値の値について、違反ではないが「3」以下が望ましいとされていますので、油品質について業者に対し、改善指導を行いました。