

2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	
	1	1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	
冷凍豚肉	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	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	腸炎ビブリオ	ヒスタミン	揮発性塩基窒素
いわし	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
まぐろ	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		10mg%
いか	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	大腸菌	腸管出血性大腸菌	ソルビン酸	黄色ブドウ球菌	亜硝酸根
いわしフライ	1	1	基準以下		陰性	陰性		陰性	
カットショルダーベーコン	1	1	基準以下	陰性			検出せず		検出せず
淡路たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性					

4. 調味料

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	大腸菌群	ソルビン酸	二酸化硫黄
酒かす	1	1	基準以下	陰性	検出せず	検出せず

注) 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。