

3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)}	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	腸炎ビブリオ	ヒスタミン
あかうお	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
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	酸価	過酸化物価	二酸化硫黄
油揚げ	1	1	基準以下	陽性 ^{注)}	2.4	2.7	
たけのこ水煮	1	1	基準以下	陰性			検出せず

4. 調味料

食材名	検査数	事業者数	検査項目		
			一般生菌数	ソルビン酸	蛋白質
八丁みそ	1	1	基準以下	検出せず	18.1 g / 100 g

注) 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。