

4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	1	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
	1	1	基準以下	陰性	陰性	陽性 ^{注)}
	2	2	基準以下	陰性	陰性	陰性

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。

2. 魚介類

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	陽炎ビブリオ	ヒスタミン	揮発性塩基窒素
さわら	1	1	基準以下	/	陰性	陰性	検出せず	/

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。