

## 5 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	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	1	1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	陰性
	1	1	基準以下	陰性	陰性	陽性 <sup>注)</sup>
	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
さわら	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	
まぐろ	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		
いか	1	1	基準以下		陰性	陰性	

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

### 3. 冷凍野菜など

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	大腸菌	大腸菌群	二酸化硫黄
冷凍おろしだいこん	1	1	基準以下	陰性		
たけのこ水煮	2	1	基準以下		陰性	検出せず
冷凍ホールコーン	1	1	基準以下	陰性		

### 4. 加工品その他

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	サルモネラ	酸化	過酸化物価	サッカリンNa	ソルビン酸	蛋白質
油揚げ	1	1	基準以下	陰性			2.7	4.8			
バジルペースト	1	1	基準以下		陰性						
かんぴょう	1	1	基準以下	陽性							
合わせみそ	1	1	基準以下						検出せず <sup>※</sup>	検出せず <sup>※</sup>	10.9g/100g
ちまき	1	1	基準以下	陰性							