

6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	1	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陽性 ^{注)}
	2	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	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	揮発性塩基窒素	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
殻つきえび	1	1	基準以下	11mg %	陰性	陰性	
あかうお	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。

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
冷凍かぼちゃ皮なし	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	黄色ブドウ球菌	二酸化硫黄
ピーチゼリー(ミニ)(23g)	1	1	基準以下	陰性	陰性	
みかん缶(調理用)	1	1	基準以下	陰性		検出せず
パイン缶(調理用)	1	1	基準以下	陰性		検出せず
黄桃缶(常温)	1	1	基準以下	陰性		検出せず
わらびもち(45g)	1	1	基準以下	陰性		
しゅうまい(エビ)(18g)	1	1	基準以下	陰性		