

7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	
冷凍豚肉	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	2	2	基準以下	陰性	陰性	陰性
	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	ヒスタミン	腸炎ビブリオ	大腸菌群
あじ (50g)	1	1	基準以下		陰性	検出せず	陰性	
えび	1	1	基準以下	8m g %	陰性		陰性	
いか (g)	1	1	基準以下	93m g %	陰性		陰性	
わかさぎ (5~7g)	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. 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	腸管出血性大腸菌	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	糖度
かぼちゃコロッケ (50g)	1	1	基準以下	陰性		陰性	陰性		
冷凍そうめん (個装)	1	1	基準以下		陽性 ^{注)}				
ちらしかまぼこ (黄星)	1	1	基準以下		陰性			陰性	
冷凍カットパイン	2	2	基準以下			陰性			14%
とうがん (カット)	1	1	基準以上 ^{注)}				陰性		
市産キャベツ入りミンチカツ (60g)	1	1	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。