

10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)}	陰性
	1	1	基準以下	陰性	陰性	陽性 ^{注)}
	1	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陽性 ^{注)}

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
さわら (50g)	1	1	基準以下		陰性	検出せず	陰性	
えび	1	1	基準以下	3mg %	陰性		陰性	
いか (g)	1	1	基準以下		陰性		陰性	
さけ (40g)	1	1	基準以下		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	蛋白質	大腸菌群	二酸化硫黄	サッカリンNa	ソルビン酸	ヒスタミン
里芋れんこん鶏つくね(10g)	1	1	基準以下	陰性		陰性				
カット柿	1	1	基準以下			陰性				
合わせみそ	1	1	基準以下		10.5g/100g			検出せず	検出せず	
(外)みかん缶(調理用)	1	1	基準以下			陰性	検出せず			
焼さんま (25g)	1	1	基準以下			陰性				検出せず

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。