

## 11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 <sup>注)</sup>	陰性
	3	3	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	揮発性塩基窒素	腸管出血性大腸菌	ヒスタミン	腸炎ピブリオ	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	3mg%	陰性		陰性	
ます (40g)	1	1	基準以下		陰性		陰性	
さんま (40g)	1	1	基準以下		陰性	検出せず	陰性	
すけそうだら (50g)	1	1	基準以下		陰性	検出せず	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	次亜塩素酸ナトリウム	大腸菌群	二酸化硫黄	カンピロバクター	黄色ブドウ球菌	大腸菌	サルモネラ菌
鶏レバー (レトルト)	1	1	基準以下	陰性				陰性			陰性
冷凍えのきたけ (カット)	1	1	基準以下			陰性					
カットリngo	1	1	基準以下		検出せず	陰性					
きざみたくあん	1	1	基準以下			陰性	検出せず				
神戸ぶどうゼリー (50g)	1	1	基準以下			陰性				陰性	
神戸市内産たまねぎミンチカツ (60g)	1	1	基準以下	陰性						陰性	陰性
納豆 (30g)	1	1	基準以下			陰性				陰性	