

## 12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	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	2	2	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	陰性
	1	1	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	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	
いか (50g)	1	1	基準以下	陰性		陰性	
ます (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			陽性 <sup>注)</sup>

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

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。

### 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	黄色ブドウ球菌	サッカリンNa	ソルビン酸	大腸菌
あじフライ (40g)	1	1	基準以下	陰性			陰性			陰性
ほうとう	1	1	基準以上 <sup>注)</sup>			陰性				
デミグラスソース (粉)	1	1	基準以下			陰性				
合わせみそ	1	1	基準以下		10.8g/100g			検出せず	陰性	
アップルゼリー (ミニ) (23g)	1	1	基準以下			陰性	陰性			
だいずペースト	1	1	基準以下							陰性
かぼちゃ (2cmカット)	1	1	基準以上 <sup>注)</sup>							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。