

1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	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	3	3	基準以下	陰性	陰性	陰性
	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。

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
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
いか (g)	1	1	基準以下		陰性		陰性
さわら (50g)	1	1	基準以下		陰性	検出せず	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	二酸化硫黄	大腸菌群	ヒスタミン	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	砒素
もち (10g)	1	1	基準以下			陰性		陰性		
栗甘露煮	1	1	基準以下		検出せず	陰性				
つくだに (兵庫のり) (8g)	1	1	基準以下			陰性				0.6mg/kg
中華めん	1	1	基準以下			陰性		陰性		
酒かす	1	1	基準以下		検出せず	陰性			検出せず	
冷凍ゆでだこ (スライス)	1	1	基準以下			陰性	検出せず			
鮭ボール (8g)	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。