

2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	3	3	基準以下	陰性	陰性	陰性

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	4mg %	陰性		陰性
いか (g)	1	1	基準以下		陰性		陰性
ます (角切)	1	1	基準以下		陰性		陰性
いわし (フィレ20g)	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	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	蛋白質
味付けのり (5枚入)	1	1	基準以下		陰性				
いわしフライ (50g)	1	1	基準以下	陰性		陰性	陰性		
赤みそ	1	1	基準以下					検出せず	10.3g/100g
杏仁豆腐 (レトルト)	1	1	基準以下		陰性				
冷凍中華めん (個装) (45g)	1	1	基準以下		陰性				
神戸いちじくジャム (10g)	1	1	基準以下		陰性				
淡路たまねぎ天	1	1	基準以下		陰性				

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。