

3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	腸管出血性大腸菌	ヒスタミン	腸炎ビブリオ
冷凍たら角切 (特)	1	1	基準以下	陰性		陰性
あかうお (50g)	1	1	基準以下	陰性	検出せず	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	亜硝酸根	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	蛋白質
れんこん水煮	1	1	基準以下		陰性			
焼きそばめん	1	1	基準以下		陰性	陰性		
八丁みそ	1	1	基準以下				検出せず	18.7g/100g
白いんげんまめ (ピューレ)	1	1	基準以下		陰性			
ポークハム (乳抜・短冊)	1	1	基準以下	検出せず	陰性		検出せず	
竹輪 (50g) (g)	1	1	基準以下		陰性		検出せず	

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。