５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	1	1	基準以下	陰性	陽性[注)]	陰性
	2	2	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	陽炎ビブリオ	ヒスタミン
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性	
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
いか	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	大腸菌群	大腸菌	亜硝酸根	酸化	過酸化物価	サッカリンNa	ソルビン酸	蛋白質	黄色ブドウ球菌
油揚げ	1	1	基準以下	陽性[注)]			1.7	2.1				
兵庫県産バジルペースト	1	1	基準以下		陰性							
ベーコン	1	1	基準以下	陰性		検出せず				検出せず		
冷凍グリンピース（ペースト）	1	1	基準以下		陰性							
いちごゼリー	1	1	基準以下	陰性								陰性
合わせみそ	1	1	基準以下						検出せず	検出せず	10.3g	
かしわもち	1	1	基準以下	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。