

6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	5	5	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	4	3	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		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	陽炎ビブリオ	揮発性塩基窒素	ヒスタミン	大腸菌群
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず	
あかうお	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性				陰性
えび	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	酸価	過酸化物価	亜硝酸根	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌
冷凍生揚げ (30mm)	1	1	基準以下			1.0	0.9			
冷凍かぼちゃ皮付	1	1	基準以下		陰性					
冷凍えのきたけ (カット)	1	1	基準以下	陰性						
ホワイトソース	1	1	基準以下	陰性						
はもボール (7g)	1	1	基準以下	陰性						陰性
荒挽チキンウィンナー40g	1	1	基準以下		陰性			検出せず	検出せず	
わらびもち (45g)	1	1	基準以下	陰性						

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。