

7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	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		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	揮発性塩基窒素	ヒスタミン	大腸菌群
さわら(50g)	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず	
ます(50g)	1	1	基準以下	陰性	陰性			
わかさぎ(5~7g)	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(g)	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	糖度検査	ソルビン酸	腸管出血性大腸菌
冷凍むきえだまめ	1	1	基準以下	陰性				
冷凍カットパイ	2	2	基準以下		陰性	14~16%		
冷凍豆腐(15mm)	1	1	基準以下	陰性				
イカだんご(5g)	1	1	基準以下	陰性				陰性
竹輪(50g)(g)	1	1	基準以下	陰性			検出せず	
アプリコットジャム(15g)	1	1	基準以下	陰性				

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。