

9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	4	4	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	4	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		3	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	大腸菌群
さわら(50g)	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	/
ます(40g)	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
あじ(50g)	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	/

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	黄色ブドウ球菌	乳脂肪分	無脂乳固形分	腸管出血性大腸菌
神戸たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/
月見だんご(30g)	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/
しゅうまい(エビ)(18g)	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/
なしゼリー(50g)	1	1	基準以下	陰性	/	陰性	/	/	/
コロッケ(神戸産ポテト入)(60g)	1	1	基準以下	/	陰性	陰性	/	/	陰性
つきこんにやく	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/
アイスクリーム	1	1	基準以下	陰性	/	/	18.0%	8.0%	/
冷凍カットコーン	1	1	基準以下	/	陰性	/	/	/	/