

10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	3	基準以下	陰性	陰性	
		1	基準以上 ^{注)}	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

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
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず
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	ソルビン酸	大腸菌	蛋白質	酸価	大腸菌群	過酸化作物価	ヒスタミン	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌		
しゅうまい(ボーク)(18g)	1	1	基準以下					陰性						
冷凍がんもどき(目方)	1	1	基準以下				0.5	陰性	2.5					
冷凍えのきたけ(カット)	1	1	基準以下					陽性 ^{注)}						
冷凍うどん	1	1	基準以下					陰性						
カット柿	1	1	基準以下					陰性						
赤みそ	1	1	基準以下	検出せず		10.7g								
焼さんま(25g)	1	1	基準以下					陰性		検出せず				
かぼちゃコロッケ(50g)	1	1	基準以下		陰性							陰性	陰性	
鮭ボール(8g)	1	1	基準以下					陽性 ^{注)}						陰性

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

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。