

2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	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	2	2	基準以下	陰性	陰性	陰性

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	
いわし(フィレ20g)	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	過酸化物質	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌
いわしフライ (50g)	1	1	基準以下		陰性			陰性	陰性
冷凍おろしだいこん	1	1	基準以下	陰性					
神戸いちじくジャム(10g)	1	1	基準以下	陰性					
淡路たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性					
生揚げ	1	1	基準以下	陰性		3.3	2.0		
アップルゼリー(果肉入)(常温)(60g)	1	1	基準以下	陰性					陰性