

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	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		1	基準以下	陰性	陰性	陽性 ^{注)}
		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	
あじ	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
殻付えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	4mg%		
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	ソルビン酸	蛋白質	二酸化硫黄	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌	酸価	過酸化物質	亜硝酸根	
はもボール(7g)	1	1	基準以下	陰性							陰性			
合わせみそ	1	1	基準以下			検出せず	11.6g/100g							
蒸し黒豆	1	1	基準以下	陰性										
ミックスピーンズ	1	1	基準以下	陰性										
韓国風のり	1	1	基準以下	陰性										
荒挽チキンウィンナー40g	1	1	基準以下		陰性					陰性				検出せず
(外) みかん缶(調理用)	1	1	基準以下	陰性					検出せず					
パイ缶(調理用)	1	1	基準以下	陰性					検出せず					
黄桃缶(常温)	1	1	基準以下	陰性					検出せず					
冷凍がんもどき(4g)	1	1	基準以下	陰性							0.3	2.1		

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。