

小学校 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	3	3	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	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		
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性				陽性 ^{注)}	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	3mg%			
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。

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。

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	リビニン酸	蛋白質	黄色ブドウ球菌	糖度	腸管出血性大腸菌	酸価	過酸化物質価
市産 ^{キヤバ} 入りミンチカツ(60g)	1	1	基準以下	陰性				陰性		陰性		
合わせみそ	1	1	基準以下			検出せず	10.9g/100g					
ひよこ豆	1	1	基準以下	陰性								
レバーミートボール(15g)	1	1	基準以下	陰性								
冷凍むきえだまめ	1	1	基準以下	陰性								
冷凍カットパイン	2	2	基準以下		陰性				12~16%			
県産いちじくゼリー(40g)	1	1	基準以下	陰性				陰性				
冷凍生揚げ(15mm)	1	1	基準以下								0.7	0.5未満

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

中学校 7月分食材検査結果

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
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性
ホキ	1	1	基準以下	陰性	陰性