

小学校 8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	3	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		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. 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	黄色ブドウ球菌	大腸菌	二酸化硫黄
ひじき入りぎょうざ	1	1	基準以下	陰性	陰性	陰性	/
冷凍うどん	1	1	基準以下	陰性			
グレープゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性		/
みかんゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性		
きざみたくあん	1	1	基準以下	陰性			検出せず

注) 「検出せず」とは0.005 g/kg未満を表します。

中学校 8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	大腸菌群
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性	/
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性		陰性