

小学校 11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	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	陰性
		1	基準以下	陰性	陰性	陽性 ^{注)}
		2	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	大腸菌群	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			検出せず
さんま	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		4mg%	
わかさぎ	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	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	次亜塩素酸ナトリウム
カットりんご	1	1	基準以下	陰性						検出せず
八丁みそ	1	1	基準以下			検出せず	17			
神戸ぶどうゼリー	1	1	基準以下	陰性				陰性		
神戸ぶどうジャム	1	1	基準以下	陰性						
冷凍えのきたけ	1	1	基準以下	陰性						
しゅうまい(エビ)	1	1	基準以下	陰性						
国産マッシュルーム水煮	1	1	基準以下	陰性						
神戸市内産たまねぎミンチカツ	1	1	基準以下		陰性			陰性	陰性	

注) 「検出せず」とは0.005 g/kg未満を表します。

中学校 11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	陽炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性