

小学校 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	2	2	基準以下	陰性	陰性	
冷凍牛肉	1	1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	
冷凍豚肉	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	2	2	基準以下	陰性	陰性	陰性
冷凍鶏肉	1	1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	陰性
冷凍鶏肉	1	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	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	ヒスタミン	揮発性塩基窒素
いわし	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	検出せず	1mg%
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		
さわら	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	二酸化硫黄	ソルビン酸	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌
牛すじ煮込み	1	1	基準以下	陰性				陰性	
みかん缶(調理用)	1	1	基準以下	陰性		検出せず			
りんご(ピース)レトルト	1	1	基準以下		陰性			陰性	
冷凍鮭フレーク	1	1	基準以下	陰性					
スイートコーン(ペースト)	1	1	基準以下	陰性					
神戸いちじくジャム	1	1	基準以下	陰性					
コールスロードレッシング	1	1	基準以下	陰性					
杏仁豆腐	1	1	基準以下	陰性					
赤みそ	1	1	基準以下				検出せず		
じゃがもち	1	1	基準以下	陰性					
いわしフライ	1	1	基準以下		陰性			陰性	陰性

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

注) 「検出せず」とは0.01g/kg未満を表します。

中学校 2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	大腸菌群
わかさぎ	1	1	基準以下	/	陰性	陰性
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性	/