

小学校 5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	陽性 ^{注)}	陰性
冷凍鶏肉		1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陽性 ^{注)}
冷凍鶏肉		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	腸炎ビブリオ	大腸菌群	ヒスタミン
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず
ます	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		陽性 ^{注)}	

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	サルモネラ菌	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
うずら卵水煮	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		
ポテトコロッケ	1	1	基準以下	陽性 ^{注)}				陰性	
たけのこ水煮	1	1	基準以下	陰性		検出せず			
かしわもち	1	1	基準以下	陰性					
いちごゼリー(50g)	1	1	基準以下	陰性				陰性	

注) 「検出せず」とは0.01g/kg未満を表します。

注) 「検出せず」とは0.005g/kg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。

中学校 5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	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	大腸菌群	ヒスタミン
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。