

小学校 6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	4	4	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		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	腸炎ビブリオ	ヒスタミン	大腸菌群	揮発性塩基窒素
殻付えび	1	1	基準以下	陰性	陰性			12mg%
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず		
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	

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	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	酸価	過酸化物質	
冷凍がんもどき	1	1	基準以下	陰性						0.2	4.2
韓国風のり	1	1	基準以下	陰性							
ぎょうざ	1	1	基準以下	陰性	陰性		陰性				
根菜入りつくね	1	1	基準以下	陰性					陰性		
(外)みかん缶(調理用)	1	1	基準以下	陰性		検出せず					
パイ缶(調理用)	1	1	基準以下	陰性		検出せず					
黄桃缶(常温)	1	1	基準以下	陰性		検出せず					

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

中学校 6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	ヒスタミン
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
さけ	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。