

## 小学校 9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 <sup>注)</sup>	陰性	陰性	陰性
冷凍鶏肉		1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	陰性
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	ヒスタミン	大腸菌群	揮発性塩基窒素
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず		
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず		
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			陰性	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性			5mg%

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	黄色ブドウ球菌	亜硝酸根	腸管出血性大腸菌	乳固形分	乳脂肪分	
コロッケ(神戸産ポテト入)	1	1	基準以下		陰性		陰性			陰性		
しゅうまい(エビ)	1	1	基準以下	陰性								
蒸しレッドキドニー	1	1	基準以下	陰性								
スイートコーン(ペースト)(国産)	1	1	基準以下	陰性								
竹輪	1	1	基準以下	陰性		検出せず						
神戸たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性								
カットベーコン	1	1	基準以下	陰性		検出せず		検出せず				
アイスクリーム	1	1	基準以下	陰性						19.4%	8.5%	
月見だんご	1	1	基準以下	陰性								
県産いちじくゼリー	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。(ソルビン酸)

注) 「検出せず」とは0.0005g/kg未満を表します。(亜硝酸根)

## 中学校 9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
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性