

## 小学校 10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	4	1	基準以上 <sup>注)</sup>	陰性	陰性	
		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	3	1	基準以上 <sup>注)</sup>	陰性	陰性	陰性
		1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	陰性
		1	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	揮発性塩基窒素
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
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	検出せず	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		3mg%

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	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌	ヒスタミン	二酸化硫黄
冷凍うどん	1	1	基準以下	陰性				
水煮ぜんまい	1	1	基準以下	陰性				
豆腐入チキンハンバーグ	1	1	基準以下	陰性				
ミートボール(野菜)	1	1	基準以下	陰性	陰性			
かぼちゃコロッケ	1	1	基準以下	陰性	陰性	陰性		
焼さんま	1	1	基準以下	陰性			検出せず	
カット柿	1	1	基準以下	陰性				
みかん缶(調理用)	1	1	基準以下	陰性				検出せず
洋梨ゼリー	1	1	基準以下	陰性		陰性		
カクテルゼリー	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。(ヒスタミン)

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。(二酸化硫黄)

## 中学校 10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	大腸菌群	腸管出血性大腸菌
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性	陰性