

小学校 12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
		1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	陰性
		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
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性		陰性	
あじ	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。

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	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	酸価	過酸化物質	
油揚げ	1	1	基準以下	陰性						1.8	2.1
だいずペースト	1	1	基準以下		陰性						
合わせみそ	1	1	基準以下						検出せず		
レバーミートボール	1	1	基準以下	陰性							
ポテトとお米のささみカツ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性				
りんごジャム	1	1	基準以下	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。

注) 「検出せず」とは0.01 g /kg未満を表します。

中学校 12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
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
すけそうだら	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。