

## 小学校 1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 | 2   | 2    | 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    | 基準以下  | 陰性       | 陽性 <sup>注)</sup> | 陰性       |
|      |     | 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 | 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     |       |         |
| あじ  | 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     |       | 4mg%    |

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 | ソルビン酸 | 二酸化硫黄 | 腸炎ビブリオ | ヒスタミン | ヒ素 |          |
| もち         | 1   | 1    | 基準以下  | 陰性   |          | 陰性      |       |       |        |       |    |          |
| 黒豆煮豆       | 1   | 1    | 基準以下  | 陰性   |          |         |       |       |        |       |    |          |
| 白みそ        | 1   | 1    | 基準以下  |      |          |         | 検出せず  |       |        |       |    |          |
| 酒かす        | 1   | 1    | 基準以下  | 陰性   |          |         | 検出せず  | 検出せず  |        |       |    |          |
| 栗甘露煮       | 1   | 1    | 基準以下  | 陰性   |          |         |       | 検出せず  |        |       |    |          |
| はたはた       | 1   | 1    | 基準以下  |      | 陰性       |         |       |       | 陰性     |       |    |          |
| 冷凍ゆでだこ     | 1   | 1    | 基準以下  | 陰性   |          |         |       |       |        | 検出せず  |    |          |
| つくだに(兵庫のり) | 1   | 1    | 基準以下  | 陰性   |          |         |       |       |        |       |    | 0.5mg/kg |
| 春巻         | 1   | 1    | 基準以下  | 陰性   | 陰性       | 陰性      |       |       |        |       |    |          |
| アップルゼリー    | 1   | 1    | 基準以下  | 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。

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0.005g/kg未満を表します。(二酸化硫黄)

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。(ヒスタミン)

## 中学校 1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 | 大腸菌群 |
| あかうお   | 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  |      |
| すけそうだら | 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   |

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。