

小学校 2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	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	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	ヒスタミン
いわし	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	

注) 「検出せず」とは5mg/100g未滿を表します。

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	大腸菌
木綿豆腐	1	1	基準以下	陰性		陰性	
白いんげんまめ(ピューレ)	1	1	基準以下	陰性			
いわしフライ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性
神戸いちじくジャム	1	1	基準以下	陰性			
杏仁豆腐	1	1	基準以下	陰性			
りんご(ピーセス)レトルト	1	1	基準以下			陰性	陰性
グレープゼリー	1	1	基準以下	陰性		陰性	

中学校 2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	
さけ	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未滿を表します。