

小学校 3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	1	1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	
	1	1	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	5	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		4	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
あかうお	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	サルモネラ菌	二酸化硫黄	酸価	過酸化物質	
生揚げ	1	1	基準以下	陰性						2.9	2.4
チキンハンバーグ	1	1	基準以下	陰性	陰性			陰性			
きざみたくわん	1	1	基準以下	陰性					検出せず		
アセロラゼリー	1	1	基準以下	陰性				陰性			
みかんゼリー	1	1	基準以下	陰性				陰性			

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

中学校 3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	

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。