

小学校 7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	1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	
		2	基準以下	陰性	陰性	陰性
冷凍豚肉	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	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	大腸菌群	揮発性塩基窒素
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 ^{注1)}		
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	0.2mg/100g ^{注2)}		
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			陽性 ^{注3)}	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性			4mg%

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。

注2) Codex規格の基準値以下のため、問題はありません。

注3) 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。

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	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	ソルビン酸
市産キャベツ入りミンチカツ	1	1	基準以下	陽性 ^{注1)}	陰性	陰性	
県産いちじくゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性		
みかんジャム	1	1	基準以下	陰性			
合わせみそ	1	1	基準以下				検出せず ^{注2)}
豆腐入りチキンハンバーグ	1	1	基準以下	陰性			

注1) 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2) 「検出せず」とは0.01g/kg未満を表します。

中学校 7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
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性