

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	サルモネラ属菌	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	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	大腸菌群
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注)}	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			陰性

注) 「検出せず」とは0.1mg/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	カンピロバクター	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	亜硝酸根	
木綿豆腐	1	1	基準以下	陽性 ^{注1)}						陰性		
根菜入りつくね	1	1	基準以下	陰性		陰性						
鶏レバー	1	1	基準以下			陰性	陰性	陰性				
カットベーコン	1	1	基準以下	陰性							検出せず ^{注2)}	検出せず ^{注3)}
ポテトとお米のささみカツ	1	1	基準以下		陰性	陰性				陰性		
ブルーベリージャム	1	1	基準以下	陰性								
りんごゼリー	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		

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。

注3) 「検出せず」とは0.0005g/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	腸管出血性大腸菌	腸炎ビブリオ	ヒスタミン
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注)}

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。