

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	3	3	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	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	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	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	3mg%

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	黄色ブドウ球菌	二酸化硫黄	砒素	ソルビン酸
野菜入りポークメンチカツ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性			
酒かす	1	1	基準以下	陰性				検出せず ^{注1)}		検出せず ^{注2)}
栗甘露煮	1	1	基準以下	陰性				0.008g/kg ^{注3)}		
つくだに(兵庫のり)	1	1	基準以下	陰性					1.4mg/kg ^{注4)}	
アップルゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性			
ぶどうゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性			

注1) 「検出せず」とは0.0005 g/kg未満を表します。

注2) 「検出せず」とは0.01 g/kg未満を表します。

注3) 「食品、添加物等の規格基準」の基準値(0.030 g/kg未満)以下のため、問題はありません。

注4) 砒素(ヒ素)は自然環境中に広く存在しており、飲料水だけでなく、様々な食品は微量のヒ素を含んでいます。日本国内において、食品を通じて摂取したヒ素による明らかな健康影響は認められておらず、ヒ素について食品からの摂取の現状に問題があるとは考えられていません。(出典:農林水産省ホームページ)

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	腸管出血性大腸菌	腸炎ビブリオ	大腸菌群	ヒスタミン
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性		陰性	
あかうお	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。