

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	サルモネラ属菌	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	
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	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	ヒスタミン	揮発性塩基窒素
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注1)}	
いわし	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	0.1mg/100g ^{注2)}	
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%

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。

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
淡路たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性			
豚ロースカツ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性
ひじき入りぎょうざ	1	1	基準以下	陰性	陰性		陰性
スイートコーン(ペースト)	1	1	基準以下	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(ピース)レトルト	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	腸管出血性大腸菌	腸炎ビブリオ	大腸菌群	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)}
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。