

小学校 5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	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	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陽性 ^{注)}
		1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	陰性
		1	基準以上 ^{注)}	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
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注)}
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性	/
ます	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	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
根菜入りつくね	1	1	基準以下	陰性	陰性	/	/
白身魚フライ	1	1	基準以下	/	陰性		
しゅうまい(エビ)	1	1	基準以下	陰性	/	/	/
かしわもち	1	1	基準以下	陰性	/	/	/
いちごゼリー	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	/
夏みかんゼリー	1	1	基準以下	陰性	/	陰性	/

中学校 5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
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	/	

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。