

小学校 11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	4	4	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	3	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		1	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	揮発性塩基窒素
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注)}	
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		5mg%

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	二酸化硫黄	黄色ブドウ球菌
ひよこ豆	1	1	基準以下	陰性				
はもボール	1	1	基準以下	陰性		陰性		
しゅうまい(ポーク)	1	1	基準以下	陰性				
神戸市内産たまねぎミンチカツ	1	1	基準以下		陰性	陰性		陰性
春巻	1	1	基準以下	陰性		陰性		陰性
きざみたくあん	1	1	基準以下	陰性			検出せず ^{注)}	
県産いちじくゼリー	1	1	基準以下	陰性				陰性
ゆずゼリー	1	1	基準以下	陰性				陰性

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

中学校 11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
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性