

小学校 12月分食材検査結果(中学校含む)

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	2	1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	
		1	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	3	3	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
		3	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
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性	
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性	
あじ	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未滿を表します。

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	酸価	過酸化物質	砒素		
木綿豆腐	1	1	基準以下	陽性 ^{注1)}							陰性			
冷凍がんもどき	1	1	基準以下	陰性								0.3(※)	2.2(※)	
ほうとう	1	1	基準以上 ^{注2)}	陰性										
鶏レバー	1	1	基準以下			陰性	陰性	陰性						
レバーミートボール	1	1	基準以下	陰性										
ポテトとお米のささみカツ	1	1	基準以下		陰性	陰性					陰性			
つくだに(ひじきのり)	1	1	基準以下	陰性										1.7mg/kg ^{注3)}
アプリコットジャム	1	1	基準以下	陰性										
洋梨ゼリー	1	1	基準以下	陰性							陰性			

注1) 注2) 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3) 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)

(※)食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)に定める基準値以下のため、問題ありません。