

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	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	6	3	基準以下	陰性	陽性 ^{注1)}	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	揮発性塩基窒素	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		
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	4mg%	
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	黄色ブドウ球菌	二酸化硫黄	ソルビン酸
白みそ	1	1	基準以下				検出せず ^{注1)}
栗甘露煮	1	1	基準以下	陰性		検出せず ^{注2)}	
黒豆煮豆	1	1	基準以下	陰性			
りんごゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性		

注1) 「検出せず」とは0.01g/kg未満を表します。

注2) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

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1)}
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		0.1mg/100g ^{注2)}

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。