

## 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	5	1	基準以上 <sup>注)</sup>	陰性	陰性	陰性
		4	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	大腸菌群
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	0.2mg/100g <sup>注)</sup>	
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			陰性

注) 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	腸管出血性大腸菌	二酸化硫黄	腸炎ビブリオ	黄色ブドウ球菌
しゅうまい(エビ)	1	1	基準以下	陰性				
魚フライ	1	1	基準以下		陰性		陰性	
たけのこ水煮	1	1	基準以下	陰性		検出せず <sup>注)</sup>		
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

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

## 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
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず <sup>注)</sup>

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。