

小学校 3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	3	3	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	4	4	基準以下	陰性	陽性 ^{注1)}	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
まぐろ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注1)}	
ひめだい	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		3mg% ^{注2)}
殻付えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		17mg% ^{注2)}

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。

注2) 30mg%以上で初期腐敗と言われています。

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
きざみたくわん	1	1	基準以下	陰性		検出せず ^{注1)}	
木綿豆腐	1	1	基準以下	陰性	陰性		
神戸市産みそ	1	1	基準以下				検出せず ^{注2)}
竹輪	1	1	基準以下	陰性			検出せず
ちらしかまぼこ	1	1	基準以下	陰性			検出せず
カクテルゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性		
みかんゼリー	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1) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

注2) 「検出せず」とは0.01g/kg未満を表します。

中学校 3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	ヒスタミン
さわら	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	

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。