

小学校 6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	3	1	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	3	2	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	大腸菌群	揮発性塩基窒素
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注1)}		
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず		
わかさぎ	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% ^{注2)}
殻付えび	1	1	基準以下	陰性	陰性			19mg% ^{注2)}

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。

注2) 30mg%以上で初期腐敗とされています。

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	ソルビン酸	二酸化硫黄
ポテトコロッケ	1	1	基準以下	陽性 ^{注1)}	陰性		
合わせみそ	1	1	基準以下			検出せず ^{注2)}	
アプリコットジャム	1	1	基準以下	陰性			
わらびもち	1	1	基準以下	陰性			
みかん缶	1	1	基準以下	陰性			検出せず ^{注3)}
パイ缶	1	1	基準以下	陰性			検出せず
黄桃缶	1	1	基準以下	陰性			検出せず

注1) 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2) 「検出せず」とは0.01g/kg未満を表します。

注3) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

中学校 6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
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性	
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注1)}

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。