

## 小学校 9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	陰性
冷凍豚肉	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	4	基準以下	陰性	陰性	陰性

### 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
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず <sup>注)</sup>	
わかさぎ	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。

### 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	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	カンピロバクター	サルモネラ属菌	酸価	過酸化物質	乳固形分	乳脂肪分			
白いんげんまめ	1	1	基準以下	陰性												
だいち水煮	1	1	基準以下	陰性												
冷凍がんもどき	1	1	基準以下	陰性							0.3	2.5				
兵庫県産トマトジュース	1	1	基準以下	陰性												
国産マッシュルーム水煮	1	1	基準以下	陰性												
神戸たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性												
コロッケ(神戸産ポテト入り)	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性									
鶏レバー	1	1	基準以下					陰性	陰性	陰性						
月見だんご	1	1	基準以下	陰性												
アイスクリーム	1	1	基準以下	陰性											18.7%	8.0%

## 中学校 9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	揮発性塩基窒素
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
さけ	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 <sup>注2)</sup>	
えび	1	1	基準以上 <sup>注1)</sup>	陰性	陰性		23mg% <sup>注3)</sup>

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0.1mg/100g未満を表します。

注3) 30mg%以上で初期腐敗とされています。