

小学校 10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	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注1)}	陰性
		2	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
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性			
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	検出せず ^{注1)}		
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			陰性	
えび	1	1	基準以上 ^{注2)}	陰性	陰性			20mg% ^{注3)}

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。

注2) 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3) 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	大腸菌	腸管出血性大腸菌	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	二酸化硫黄	ヒスタミン
冷凍豆腐	1	1	基準以下	陰性						
しゅうまい(ポーク)	1	1	基準以下	陰性						
かぼちゃコロッケ	1	1	基準以下		陰性	陰性		陰性		
たけのこ水煮	1	1	基準以下	陰性					検出せず ^{注1)}	
水煮ぜんまい	1	1	基準以下	陰性						
うずら卵水煮	1	1	基準以下			陰性	陰性			
焼さんま	1	1	基準以下	陰性						0.2mg/100g ^{注2)}
カット柿	1	1	基準以下		陰性					

注1) 「検出せず」とは0.005g/kg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。

中学校 10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
あかうお	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。