

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	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	5	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		3	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
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		
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	ソルビン酸	黄色ブドウ球菌	亜硫酸根
竹輪	1	1	基準以下	陰性	検出せず ^{注2)}		
カクテルゼリー	1	1	基準以下	陰性		陰性	
イチゴジャム	1	1	基準以下	陰性			
カットベーコン	1	1	基準以下	陰性	検出せず ^{注2)}		検出せず ^{注3)}
国産マッシュルーム水煮	1	1	基準以下	陰性			
木綿豆腐	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)}		

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0.0005g/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	揮発性塩基窒素
ひめだい	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注1)}	
えび	1	1	基準以上 ^{注2)}	陰性	陰性		6mg% ^{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。