

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 | サルモネラ属菌 | カンピロバクター |
| 冷凍牛肉 | 3 | 1 | 基準以上 ^{注)} | 陰性 | 陰性 | |
| | | 2 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | |
| 冷凍豚肉 | 5 | 1 | 基準以上 ^{注)} | 陰性 | 陰性 | |
| | | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陽性 ^{注)} | |
| | | 3 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | |
| 冷凍鶏肉 | 5 | 1 | 基準以上 ^{注)} | 陰性 | 陽性 ^{注)} | 陰性 |
| | | 4 | 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)} | | |
| 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 | | | 3mg% ^{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 | サルモネラ属菌 | 腸管出血性大腸菌 | 二酸化硫黄 |
| ポテトコロッケ | 1 | 1 | 基準以下 | 陽性 ^{注1)} | 陰性 | | | |
| チキンハンバーグ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | | 陰性 | 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2)} |
| 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0.005g/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 | |
| あじ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | 検出せず ^{注)} |
| すけそうだら | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | 検出せず |

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。