

## 小学校 7月分食材検査結果(中学校含む)

### 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	5	1	基準以上 <sup>注)</sup>	陰性	陰性	陰性
		4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	5	1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	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
いか※ <sup>注3)</sup>	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1)</sup>		
さわら※	1	1	基準以下	陰性	陰性	0.2mg/100g <sup>注2)</sup>		
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			陰性	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性			5mg% <sup>注4)</sup>

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g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。

注3) ※中学校給食でも使用

注4) 30mg%以上で初期腐敗と言われています。

### 3. 加工品その他

食材名	検査数	事業者数	検査項目					糖度検査
			一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	大腸菌	
市産キャベツ入りミンチカツ	1	1	基準以下	陰性	陰性	陰性		
ピーチゼリー(ミニ)	1	1	基準以下	陰性	陰性			
ブルーベリーゼリー(果肉入)	1	1	基準以下	陰性	陰性			
冷凍カットパイイン	2	2	基準以下				陰性	13~17%
かぼちゃコロッセ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性	