

## 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	1	基準以上 <sup>注1)</sup>	陰性	陰性	
		2	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	5	1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注1)</sup>	陰性
		4	基準以下	陰性	陰性	陰性

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。

### 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
ます	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 <sup>注1)</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			3mg% <sup>注2)</sup>

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	大腸菌	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	乳固形分	乳脂肪分
豆腐入りチキンハンバーグ	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 (神戸産がてら入り)	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					
なしゼリー	1	1	基準以下	陰性		陰性			
アイスクリーム	1	1	基準以下	陰性				19.4%	8.4%

## 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
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 <sup>注1)</sup>

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。