

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	4	4	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	1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	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
ます	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	0.2mg/100g ^{注)}	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			陰性

注) Codex規格の基準値以下のため、問題はありません。

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	黄色ブドウ球菌	二酸化硫黄	ソルビン酸
野菜入りポークメンチカツ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性		
あじフライ	1	1	基準以上 ^{注1)}		陰性	陰性	陰性		
合わせみそ	1	1	基準以下						検出せず ^{注2)}
たけのこ水煮	1	1	基準以下	陰性					検出せず ^{注3)}
ブルーベリージャム	1	1	基準以下	陰性		陰性			
みかんゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性		
カット柿	1	1	基準以下		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。

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0.005g/kg未満を表します。

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	揮発性塩基窒素
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注1)}	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		5mg% ^{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。