

## 小学校 2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	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	5	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	5	2	基準以上 <sup>注)</sup>	陰性	陰性	陰性
		2	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	陰性
		1	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	揮発性塩基窒素
いわし	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず <sup>注1)</sup>	
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% <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				
			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
ミートボール	1	1	基準以下	陰性		陰性	
豚ロースカツ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性
いわしフライ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性
ぶどうゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性

## 中学校 2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	大腸菌群	ヒスタミン
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性		
わかさぎ	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)</sup>
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず <sup>注)</sup>

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。