

小学校7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	3	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	6	4	基準以下	陰性	陰性	陰性
		2	基準以上 ^{注)}	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	大腸菌群
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性	
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性		陰性

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	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌
冷凍豆腐	1	1	基準以下	陰性		
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
しらす干し	1	1	基準以下	陰性	陰性	
豆腐入りチキンハンバーグ	1	1	基準以下	陰性		
はちみつゼリー	1	1	基準以下	陰性		陰性
メープルジャム	1	1	基準以下	陰性		

中学校 7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	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		

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。