

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	サルモネラ菌	カンピロバクター
冷凍牛肉	4	3	基準以下	陰性	陰性	
		1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	
冷凍豚肉	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	6	6	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	大腸菌群	揮発性塩基窒素	ヒスタミン
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		5mg% ^{注1)}	
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性			0.5mg/100g ^{注2)}
いか	2	2	基準以下	陰性	陰性			
焼さんま	1	1	基準以下	陰性		陰性		検出せず ^{注3)}

注1) 30mg%以上で初期腐敗と言われています。

注2) Codex規格の基準値以下のため、問題はありません。

注3) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。

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	サルモネラ菌	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸
洋なしジャム	1	1	基準以下	陰性				
カクテルゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性	
県産いちじくゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性	
れんこん水煮	1	1	基準以下	陰性				
ぎょうざ	1	1	基準以下	陰性	陰性		陰性	
合わせみそ	1	1	基準以下					検出せず ^{注)}
荒挽ミニカクテルウインナー	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性	

注) 「検出せず」とは0.01g/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	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌
ホキ	1	1	基準以下	陰性	陰性