

小学校12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 | 3 | 3 | 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 | ヒスタミン |
| あじ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | | 検出せず ^{注1)} |
| さわら | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | | 検出せず ^{注1)} |
| わかさぎ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | | 陰性 | |

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未滿を表します。

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 | カンピロバクター | 腸管出血性大腸菌 | 酸価 ^{注1)} | 過酸化物質 ^{注1)} | |
| ほうとう | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | | | | | | | | |
| だいずペースト | 1 | 1 | 基準以下 | | 陰性 | | | | | | | |
| ポテトとお米の ささみカツ | 1 | 1 | 基準以下 | | 陰性 | | 陰性 | | | 陰性 | | |
| 油揚げ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | | | | | | | 3.1 | 1.6 |
| 鶏レバー(レトルト) | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | | |
| 洋梨ゼリー | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | | | 陰性 | | | 陰性 | | |
| りんごジャム | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | | | | | | | | |

注1) 油脂の劣化を示す指標です。

中学校 12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 | 揮発性塩基窒素 |
| えび | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | 4mg% ^{注1)} |
| いか | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | |
| ます | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | |

注1) 30mg%以上で初期腐敗とされています。