

小学校1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	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍しし肉	1	1	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	3	基準以下	陰性	陰性	陰性
		1	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	腸炎ピブリオ	大腸菌群	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)}	
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性			
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性			9mg% ^{注2)}
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性			
神戸産しらす干し	1	1	基準以下	陰性		陰性		
ゆでだこ	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	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	ソルビン酸	二酸化硫黄	砒素
酒かす	1	1	基準以下	陰性			検出せず ^{注1)}	検出せず ^{注2)}	
黒豆煮豆	1	1	基準以下	陰性					
栗甘露煮	1	1	基準以下	陰性				0.012g/kg ^(※)	
つくだに(兵庫のり)	1	1	基準以下	陰性					1.4mg/kg ^{注3)}
ピーチゼリーミニ	1	1	基準以下	陰性	陰性	陰性			
アップルゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性				

注1) 「検出せず」とは0.01g/kg未満を表します。

注2) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

注3) 砒素(ヒ素)は自然環境中に広く存在しており、飲料水だけでなく、様々な食品は微量のヒ素を含んでいます。日本国内において、食品を通して摂取してヒ素による明らかな健康影響は認められておらず、ヒ素について食品からの摂取の現状に問題があるとは考えられていません。(出典：農林水産省ホームページ)

※) 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)に定める基準値以下のため、問題ありません。

中学校 1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	腸炎ピブリオ	腸管出血性大腸菌	ヒスタミン
あかうお	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)}

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。