

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	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	5	3	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	揮発性塩基窒素	ヒスタミン
いわし	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	8mg% ^{注2)}	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)}
まぐろ	1	1	基準以下	陰性	陰性		0.7mg/100g ^{注3)}
いか	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。

注3) Codex規格の基準値以下のため、問題はありません。

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
冷凍鮭フレーク	1	1	基準以下	陰性			
いわしフライ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性
つきこんにやく	1	1	基準以下	陰性			
根菜入りつくね	1	1	基準以下	陰性	陰性		
アップルゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性
ぶどうゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性
神戸いちじくジャム	1	1	基準以下	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	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	大腸菌群	ヒスタミン
わかさぎ	1	1	基準以下		陰性	陰性	
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず ^{注)}
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず ^{注)}

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。