

## 小学校3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	2	2	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	6	5	基準以下	陰性	陰性	陰性
		1	基準以上 <sup>注)</sup>	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	ヒスタミン
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性	
たら	1	1	基準以下	陰性	陰性	
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
あかうお	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず

注) 「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	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	二酸化硫黄
ちらしかまぼこ(梅)	1	1	基準以下	陰性		検出せず <sup>注1)</sup>	
八丁みそ	1	1	基準以下			検出せず <sup>注1)</sup>	
みかん缶	1	1	基準以下	陰性			検出せず <sup>注2)</sup>
白いげんまめビュール	1	1	基準以下	陰性			
みかんゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性		
パイ缶	1	1	基準以下	陰性			検出せず <sup>注2)</sup>
カクテルゼリー	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。

## 中学校 3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	6mg% <sup>注)</sup>

注) 30mg%以上で初期腐敗と言われています。