

小学校 7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	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		
冷凍豚肉	3	3	基準以下	陰性		
冷凍鶏肉	4	1	基準以下	陽性 ^{注)}	陰性	陰性
		3	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°C1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	腸炎ビブリオ
ます	1	1	基準以下	陰性
いか	1	1	基準以下	陰性
わかさぎ	1	1	基準以下	

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	発育しうる微生物
ピーゼリー(ミニ)	1	1	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豆腐	1	1	基準以下	陰性		
りんごジャム	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		
豆腐入りハンバーグ	1	1	基準以下	陰性		
冷凍カットパイ	1	1	基準以下	陰性		
鶏レバー (レトルト)	1	1				陰性

中学校 7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
さけ	1	1	基準以下	陰性

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。