

小学校 11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	5	3	基準以下	陽性 ^{注)}	陰性	陰性
		2	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
わかさぎ	1	1	基準以下	△
さんま	1	1	基準以下	陰性
えび	1	1	基準以下	陰性
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性

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
木綿豆腐	1	1	基準以下	陰性	陰性

中学校 11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
ひめだい	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。