

小学校 12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	3	3	基準以下	陰性	△	△
冷凍豚肉	3	3	基準以下	陰性	△	△
冷凍鶏肉	6	1	基準以下	陽性 ^{注)}	陰性	陰性
		1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		4	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
あじ	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	E. coli
冷凍ホールコーン	1	1	基準以下	陰性
冷凍かぼちゃ皮付き	1	1	基準以下	陰性
冷凍グリーンピース	1	1	基準以下	陰性

中学校 12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
えび	1	1	基準以下	陰性
まぐろ	1	1	基準以下	陰性
ホキ	1	1	基準以下	陰性
さわら	1	1	基準以下	陰性