

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和5年1月～令和5年3月)

1	【常温食材】	食品衛生法上の基準 なし			
	品名	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌O157
	トッピングいそわかめ	陰性	陰性	陰性	陰性
	渋沢栄一味付けのり	陰性	陰性	陰性	陰性
	バリッシュ	陰性	陰性	陰性	陰性
	タルトカップ	陰性	陰性	陰性	陰性
	国産もち麦	陰性	陰性	陰性	陰性
	米粉のおほしさま	陰性	陰性	陰性	陰性
	宮古産すき昆布	陰性	陰性	陰性	陰性
2	【低温食材】	食品衛生法上の基準 なし			
	品名	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌O157
	切干大根無漂白	陰性	陰性	陰性	陰性
	国産春雨5cmカット	陰性	陰性	陰性	陰性
	えんどう春雨5cmカット	陰性	陰性	陰性	陰性
	千切りだいこん漬	陰性	陰性	陰性	陰性
	こんにやくダイスレモン	陰性	陰性	陰性	陰性
	生わかめ(三陸産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	カットわかめ(三陸産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	乾燥海藻サラダ	陰性	陰性	陰性	陰性
	ひじき(国内産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	骨丸ごと味付けおかか	陰性	陰性	陰性	陰性
	野菜入りこんにやくほうれん草	陰性	陰性	陰性	陰性
	野菜入りこんにやく人参	陰性	陰性	陰性	陰性
	しゃくし菜漬け刻み	陰性	陰性	陰性	陰性
	米粉めん	陰性	陰性	陰性	陰性

3	【食肉製品】加熱殺菌後包装	食品衛生法上の基準 E.Coli:陰性、サルモネラ菌:陰性、黄色ブドウ球菌:1,000以下/g				
	品名	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌O157	大腸菌E.Coli
	ポークハム短冊	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	ベーコン短冊	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	フランクソーセージ輪切り	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	学給ポークハム短冊(冷凍)	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	学給ベーコン短冊(冷凍)	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性

4	冷凍食品など冷凍で流通する食材						
(1)	凍結直前加熱・加熱後摂取 食品衛生法上の基準(冷凍食品) 一般生菌数:10万/g以下、大腸菌群:陰性						
	品名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌 O157	大腸菌E.Coli
	冷凍油揚げカット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	彩の国ねぎみそ包子	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	彩の国ニラまんじゅう	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	彩の国肉まん	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	彩の国ねぎ塩まんじゅう	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	いわしかぼす味噌煮	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	いわし梅煮	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	埼玉県産にんじんシューマイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	彩の国シューマイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
(2)	凍結直前未加熱・加熱後摂取 食品衛生法上の基準(冷凍食品) 一般生菌数:300万/g以下、E.Coli:陰性						
	品名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌 O157	大腸菌E.Coli
	ポテトコロッケ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	ゼリーフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	冷凍豆腐(県産大豆)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	冷凍豆腐(鉄分強化)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	ポテトニョッキ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	人参ニョッキ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	まるごと玄米	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	彩の国春巻き	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	彩の国黒豚キャベツメンチカツ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	県産八頭コロッケ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
(3)	無加熱摂取食品 食品衛生法上の基準(冷凍食品) 一般生菌数:10万/g以下、大腸菌群:陰性						
	品名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌 O157	大腸菌E.Coli
	埼玉県産米粉入りナン	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性