

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和4年1月～令和4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
	乾燥大豆(埼玉県産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	パリッシュ	陰性	陰性	陰性	陰性
	米粉のおほしさま	陰性	陰性	陰性	陰性
	すき昆布	陰性	陰性	陰性	陰性
	トッピングいそわかめ	陰性	陰性	陰性	陰性
	すき昆布	陰性	陰性	陰性	陰性
	おこげ	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
	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
	ヨーグルトレーズン	陰性	陰性	陰性	陰性
	ハニーピーナッツ	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
	ベーコン短冊	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	フランク輪切り	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	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
	ポークハム短冊	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
	しゃくし菜まん	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
(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
	タラポーシェンフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	チーズはんぺんフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	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
	埼玉県産八つ頭コロッケ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	冷凍えのき	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
5	【理化学検査】	異物等の同定検査(4検体 4項目)					