

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和3年8月～令和3年12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
	バリッシュ	陰性	陰性	陰性	陰性
	きざみのり	陰性	陰性	陰性	陰性
	無菌トック	陰性	陰性	陰性	陰性
	てまり麩	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
	大豆の華フレーク	陰性	陰性	陰性	陰性
	ハニーピーナッツ	陰性	陰性	陰性	陰性
	米粉めん	陰性	陰性	陰性	陰性
	野菜入りこんにゃくほうれん草	陰性	陰性	陰性	陰性
	野菜入りこんにゃく人参	陰性	陰性	陰性	陰性
	しゃくし菜漬刻み	陰性	陰性	陰性	陰性
	つきこんにゃく	陰性	陰性	陰性	陰性
	サラダこんにゃく	陰性	陰性	陰性	陰性
	かえり煮干し	陰性	陰性	陰性	陰性
	ビーフン	陰性	陰性	陰性	陰性
	かつお節厚削り	陰性	陰性	陰性	陰性
	生わかめ(三陸産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	白菜キムチ	陰性	陰性	陰性	陰性

3	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
	餅いなり	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	野菜豆腐ナゲット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	いかナゲット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	あじフリッター	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
	鉄鍋餃子	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
	紫イカ短冊	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	冷凍赤いか短冊	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
	県産しゃくし菜春巻き	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	ポテトクロック	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	グリル野菜ミックス	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	彩の国黒豚キャベツメンチ	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
	カレーポテトクロック	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	白身の魚香草フライ	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
	Ca・Faデリカえびカツ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	わかさぎフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	サーモンフライ	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
	冷凍えのき	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	埼玉県産冷凍ブルーベリー	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
	冷凍美ら海もずく	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	冷凍ブロッコリー	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	狭山和紅茶アップルパイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
4	【理化学検査】	異物等の同定検査(17検体 17項目)					