

令和元年5月分食材検査結果

検査：北九州市薬剤師会
生活科学センター

北九州市教育委員会 学校保健課

食品名	検査項目	検査結果
切り干しだいこん	漂白剤	※1
粉茶	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
一食いちごマーガリン*11g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	サルモネラ	異常なし
	黄色ブドウ球菌	異常なし
一食マヨネーズ*8g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	サルモネラ	異常なし
	黄色ブドウ球菌	異常なし
(冷)ハンバーグ*60g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	黄色ブドウ球菌	異常なし
(冷)ハンバーグ*80g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	黄色ブドウ球菌	異常なし
一食手巻きのり*3.2g(1/2カット)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
甘夏かん缶	発育しうる部生物	異常なし
ビーフン	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
いり大豆	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
きざみチーズ(5mm)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
フランクフルトソーセージ	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	サルモネラ	異常なし
	黄色ブドウ球菌	異常なし
	保存料	異常なし
	発色剤	異常なし
7月分(冷)さば切身60g	ヒスタミン	異常なし

7月分（冷）塩さば40g	ヒスタミン	異常なし
バナナ	防カビ剤	異常なし
	残留農薬	異常なし

○ 「異常なし」は食品衛生法の食品・食品添加物等規格基準、北九州市食品衛生成分規格指導基準、および北九州市学校給食物資納品規格に基づいた基準値内であることを示しています。

※1 二酸化硫黄が微量（0.004g/kg）検出されました。

漂白剤として二酸化硫黄が使用される場合がありますが、加工工程では漂白剤は一切使用していないことを製造メーカーに確認しました。

検出された数値が極めて低いことから、だいこんに含まれる硫黄化合物（辛味成分）から生成される、天然由来のものと考えられます。

検出された二酸化硫黄は、食品衛生法に定められている使用基準（0.030g/kg未満）の範囲内です。

また、その後の保健所等による指導や再検査の結果、当該業者の食材については異常がないことが確認されています。

○ お問い合わせは、北九州市教育委員会 学校保健課（TEL093-582-2381）まで