

令和元年6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
牛乳	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	乳成分規格	異常なし
かまぼこ	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	O-157	異常なし
	黄色ブドウ球菌	異常なし
	保存料	異常なし
	着色料	異常なし
干しぶどう	一般細菌	異常なし
	保存料	異常なし
レトルトミックスビーンズ	発育しうる微生物	異常なし
一食(冷)ナン	一般細菌	異常なし
(冷)ししゃも万1(子持ち) *20g	一般細菌	異常なし
	E.coli	異常なし
梅肉	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
一食ヨーグルト*105g	一般細菌	異常なし
	乳成分規格	異常なし
プレスハム(厚切り)	保存料	異常なし
	発色剤	異常なし
豆乳	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
一食レーズンクリーム*10g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
鶏肉厚切り 6業者	O-157	異常なし
	サルモネラ属菌	※1
	カンピロバクター	※1
	抗生物質	異常なし
	動物性医薬品	異常なし

食 品 名	検 査 項 目	検 査 結 果
たまねぎ	〇-157	異常なし
	サルモネラ属菌	異常なし
	カンピロバクター	異常なし
	残留農薬	異常なし
(冷)グリーンピース	残留農薬	異常なし
きくらげ(スライス)	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 サルモネラ属菌、カンピロバクターが検出されました。

学校給食では全て加熱するため、菌は死滅します。

学校給食では中心温度（75℃1分間以上）の加熱の確認を徹底しており、食品衛生上、安全です。

○ 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