

# 令和3年3月分食材検査結果

検査：北九州市薬剤師会  
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
(冷) 魚すり身(白身魚)	一般細菌	異常なし
	E.coli	異常なし
一食きざみのり*1g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	サルモネラ属菌	異常なし
	黄色ブドウ球菌	異常なし
一食ひなあられ*10g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	保存料	異常なし
	着色料	異常なし
いり大豆	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
一食ソフトマーガリン*6g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	酸化防止剤	異常なし
豆腐 1業者	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
豆腐 1業者	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	※1
5月分(冷) さば切身*60g	ヒスタミン様食中毒	異常なし
5月分(冷) さわらの西京焼き*40g	大腸菌群	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 大腸菌群が検出されました。

学校給食では全て加熱するため、菌は死滅します。

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。

○ お問合せは、北九州市教育委員会 学校保健課 (TEL093-582-2381) まで