

令和4年7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
塩昆布	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)水煮大豆	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)ミートボール	一般細菌	異常なし
	E.coli	異常なし
しらす干し	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
	保存料	異常なし
	漂白剤	異常なし
(冷)魚そうめん	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
レトルトひよこ豆	発育しうる微生物	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
	サルモネラ属菌	異常なし
	黄色ブドウ球菌	異常なし
一食いちごヨーグルト*105g	乳成分規格	異常なし
豆腐 2業者	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
豆腐納入水 2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	※1
	大腸菌群	異常なし
豆腐納入水 1業者	一般細菌	※1
	大腸菌群	異常なし
8・9月分(冷)さば切身*60g	ヒスタミン	異常なし
8・9月分(冷)あじフライ50g	ヒスタミン	異常なし
8・9月分(冷)いわし カリカリフライ*20g	ヒスタミン	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 一般細菌が検出されました。

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。

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