

# 令和6年11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
黒ごま(煎り)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
一食ケチャップ*8g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
一食チーズ*15g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
平麺ビーフン	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)かぼちゃ	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	※1
一食(冷)ぶどうゼリー*40g	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
(冷)大根葉	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
乾燥カリカリ梅	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)いももち(じゃがいも)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)とうもろこしグラタン*40g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	着色料	異常なし
(冷)油揚げ(2cm)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)豚骨スープのもと	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
一食味付けのり*2g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
12月分 (冷)あじフライ*40g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	ヒスタミン	異常なし
12月分 (冷)いわしカリカリフライ*20g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	ヒスタミン	異常なし
12月分 (冷)いわしおかか煮*50g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	ヒスタミン	異常なし
12月分 (冷)さば切身*60g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	ヒスタミン	異常なし

食 品 名	検 査 項 目	検 査 結 果
1月分 (冷)いわし*50g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	ヒスタミン	異常なし
1月分 (冷)塩さば*40g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	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 (冷)かぼちゃ等の農産冷凍食品の衛生については、大腸菌群に関する指導基準は設定されていません。  
また、大腸菌群は、75℃1分以上加熱することで死滅します。  
学校給食では、75℃1分以上加熱調理し、菌は死滅するため、問題ありません。

○ 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