

令和7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
白だし	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
レトルトひよこ豆	発育しうる微生物	異常なし
マーガリン(調理用)	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
あさりの佃煮	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
しそかつおふりかけ*2g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	保存料	異常なし
	甘味料	異常なし
	酸化防止剤	異常なし
	漂白剤	異常なし
干しうどろ	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
パン包材(3業者)	容器包装	異常なし
(冷)シーマイ*18g(ボイルパック)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
いりこ(中ぶり)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
パインアップル(くさび型)缶	発育しうる微生物	異常なし
	甘味料	異常なし
とうもろこし(ホール)缶	発育しうる微生物	異常なし
豆板じゃん	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)かまぼこ(細切り)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
トマト(角切り)缶	発育しうる微生物	異常なし
冷凍ラーメン麺	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
黄桃(角切り)缶	発育しうる微生物	異常なし
(冷)竹輪スライス	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
1月分 (冷)わかさぎ	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)さば(切り身)*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
1月分 (冷)いわしのみりん干し*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。

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