

令和5年度物資試験検査品目及び結果

(公財)熊本市学校給食会

採取日	分類	食品名	検査結果					
			一般細菌数	E.coli				
5月	22日	冷凍食品	(冷凍)ホキの粉つき(角切)澱粉	異常なし	異常なし	-	-	-
			(冷凍)子持ちしししゃもフライ	異常なし	異常なし	-	-	-
			(冷凍)鶏レバーの粉つき	異常なし	異常なし	-	-	-
	野菜類	ピーマン	-	異常なし	-	-	-	
		キャベツ	-	異常なし	-	-	-	

採取日	分類	食品名	検査結果					
			一般細菌数	E.coli	大腸菌群	サルモネラ	カンピロバクター	
9月	12日	練り製品	かまぼこ(3業者)	-	-	異常なし	-	-
	19日	食肉	鶏肉	-	-	-	(※2)	異常なし
			牛肉	-	異常なし	-	異常なし	-
			豚肉	-	異常なし	-	異常なし	-
	豆腐類	豆腐 A社	異常なし	-	異常なし	-	-	
		豆腐 B社	異常なし	-	(※1)	-	-	
		豆腐 C社	異常なし	-	異常なし	-	-	

採取日	分類	食品名	検査結果					
			一般細菌数	E.coli	大腸菌群	亜硝酸根		
10月	2日	冷凍食品	(冷凍)小さいわしフライ	異常なし	異常なし	-	-	-
			(冷凍)豆腐ハンバーグ	異常なし	-	異常なし	-	-
			(冷凍)水煮大豆	異常なし	-	異常なし	-	-
			(冷凍)いわしの開き(粉付)	異常なし	異常なし	-	-	-
			(冷凍)ゼリー(みかん)	異常なし	-	異常なし	-	-
	食肉製品	(冷蔵)ボンレスハム(角)国産(カット)	-	-	-	異常なし	-	
		(冷蔵)ベーコン(カット)外国産	-	-	-	異常なし	-	
		(冷凍)ベーコン(カット)国産	-	-	-	異常なし	-	

採取日	分類	食品名	検査結果					
			サルモネラ					
11月	13日	鶏卵	鶏卵(3業者)	異常なし	-	-	-	-

採取日	分類	食品名	検査結果					
			酸化防止剤(BHT・BHA)					
12月	1日	油脂類	大豆白絞油	異常なし	-	-	-	-

令和5年度 26検体 実施

*「異常なし」は「食品、添加物等の規格基準」に基づいた基準値内であることを示しています。

* (※1) 陽性 学校給食では、大腸菌群の死滅温度を超える中心温度75℃1分以上の加熱調理を行っております。

* (※2) 陽性 学校給食では、サルモネラの死滅温度を超える中心温度75℃1分以上の加熱調理を行っております。

また、検査結果に陽性または基準値を超える数値が検出された場合は、関係機関と協議の上、対応・改善指導を行っております。