

令和7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	19日	冷凍食品	(冷凍) いんげん	基準値内	陰性	-	-	-
			(冷凍) 子持ちししゃもフライ	基準値内	陰性	-	-	-
			(冷凍) タラの粉付き(角切)	基準値内	陰性	-	-	-
	野菜類	ト マ ト	-	陰性	-	-	-	
		チ ン ゲ ン 菜	-	陰性	-	-	-	

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	29日	練り製品	か ま ぼ こ A社	-	-	陽性 ^(※2)	-	-
			か ま ぼ こ B社	-	-	陰性	-	-
			か ま ぼ こ C社	-	-	陰性	-	-
	豆腐類	豆 腐 A社	基準値内	-	陰性	-	-	
		豆 腐 B社	基準超過 ^(※1)	-	陰性	-	-	
		豆 腐 C社	基準値内	-	陰性	-	-	

採取日	分類	食品名		検査結果				
				サルモネラ	カンピロバクター	E.coli		
9月	30日	食肉	鶏 肉 A社	陰性	陰性	-	-	-
			豚 肉 B社	陰性	-	陰性	-	-

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	21日	冷凍食品	(冷凍) 塩 鮭 (切身)	基準値内	陰性	-	-	-
			(冷凍) 蒲 鉾 (銀杏切)	基準値内	-	陰性	-	-
			(冷凍) かぼちゃペースト	基準値内	-	陰性	-	-
			(冷凍) 角切豆腐	基準値内	陰性	-	-	-
			(冷凍) ムース(フルーツ)	基準値内	-	陰性	-	-
	食肉製品	(冷蔵) ベーコン(カット) 外国産	-	-	-	基準値内	-	
		(冷蔵) ベーコン(カット) 外国産	-	-	-	基準値内	-	
		(冷蔵) ポンレスハム(角) 国産(カット)	-	-	-	不検出	-	

採取日	分類	食品名		検査結果				
				サルモネラ	酸化防止剤 (BHT・BHA)			
11月	18日	鶏 卵	鶏 卵 (2 業 者)	陰性	-	-	-	-
	油脂類	大 豆 白 絞 油		-	不検出	-	-	-

令和7年度 24検体 実施

* (※1) 基準超過 学校給食では、一般細菌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、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。

検査結果に陽性または基準超過の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。