

# 一般物資検査結果

■令和4年 5月実施分

品名	銘柄	検査内容	判定
#6g ユニソーヤマーガリン(純植)	丸和油脂	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸化、過酸化物質	適
◆チョコブラック&ホワイト 11g	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆10g ココアクリーム	カセイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#スクールいちじくジャム 15g	タカ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料	適
20g 苺ミックスジャム	カセイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料	適
15g 一食蜂蜜	カセイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#ハイチーズ 12g	雪印メグミルク	一般細菌数、大腸菌群、カビ、チラミン、ヒスタミン、乳固形分、保存料	適
◆チーズパウダー 500g	宝幸	一般細菌数、大腸菌群、カビ、チラミン、ヒスタミン、乳固形分、保存料	適
淡口しょう油 1.8L	ニビシ醤油	カビ、酵母、全窒素、無塩可溶性固形分、比重、チラミン、ヒスタミン	適
ウスターソース 1.8L	ニビシ醤油	一般細菌数、大腸菌群、カビ、酵母、食塩分、保存料	適
一食とんかつソース 10g	ブルドックソース	一般細菌数、大腸菌群、カビ、酵母、食塩分、保存料	適
酢 1.8L	ミツカン酢	保存料	適
純正米みそ 1kg	ニビシ醤油	保存料、漂白剤	適
◆酒みりん 1.8L	ニビシ醤油	保存料	適
◆8g ノンエッグハーフ(マヨタイプ)	丸和油脂	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆和風ドレッシング 1L(ゆず醤油)	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆一食青じそドレッシング 10g	理研ビタミン	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆コールスロー ドレッシング 1kg	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
米粉カレールウ 1kg	日本糧食	特定原材料(小麦)	適
米粉カレールウ 1kg	日本糧食	特定原材料(乳)	適
◆米粉豆乳ホワイトルウ 1kg	日本糧食	特定原材料(小麦、乳)	適
黒こしょう(粉) 100g	ギャバン	耐熱性菌数	適
一味とうがらし 15g	エスビー食品	耐熱性菌数	適
オールスパイス 200g	エピックス	耐熱性菌数	適
パプリカ 15g	エスビー食品	耐熱性菌数	適
12g シナモン(小瓶)	エスビー食品	耐熱性菌数	適
ローリエ(葉) 70g	イーストビー	耐熱性菌数	適
スクールお茶ぱっぱ 2g	井口食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
のりかつおふりかけ 2.5g	井口食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆一食ひじきぱっぱ 2.8g	大島食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆一食ソフトひじき 2.8g	アルファー食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
グレートノーザン 1kg	ほしえぬ	恒温試験、細菌試験	適
蒸しひきわり大豆 1kg(福岡県産)	天狗缶詰	恒温試験、細菌試験	適
トマト角切 1号缶	カゴメ	恒温試験、細菌試験、スズ	適
寒天缶 1号	天狗缶詰	恒温試験、細菌試験	適
甘夏みかん缶(身割れ) 1号	九州産	恒温試験、細菌試験、スズ	適
パイン缶チビット 1号	タイ産	恒温試験、細菌試験、スズ	適
#はりはり漬 500g	吉田正八商店	特定原材料(小麦)	適
ラー油 31g	エスビー食品	水分、酸価	適
#生わかめ 500g	九州産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
長ひじき	国内産	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆削り節(かつお)	西昆	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
椎茸 500g	大分県産他	農薬	適
椎茸スライス 1kg	国内産	農薬	適
木くらげ 100g	中国産	農薬	適
◆千切大根 500g	宮崎県産他	一般細菌数、E.coli、漂白剤、農薬	適
白ごま 1kg	九鬼産業	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
いりごま(白) 1kg	九鬼産業	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#ヤクルト 65ml	ヤクルト	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
#ジョアプレーン 125ml	ヤクルト	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適

## 一般物資検査結果

品名	銘柄	検査内容	判定
#いちごヨーグルト 80g	ヨーク	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
#ぶどうゼリー 70g	ヨーク	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆一食ピーナッツ 20g	シオヤマ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
◆一食アーモンド 10g	泉屋製菓総本舗	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
◆一食アーモンド 10g	泉屋製菓総本舗	特定原材料(乳)	適
#ローストアーモンド(細切)	正栄食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#ローストアーモンド(ハッ割)	正栄食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
◆カシューナッツ 500g	シオヤマ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
パリッシュ 5g	カセイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、過酸化物質	適
ミニフィッシュ 5g	大島食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、過酸化物質	適
☆プチ貝柱 1kg	中国産	特定原材料(小麦)	適
☆メル切身 60g	アルゼンチン産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆ホキ切身 40g	ニュージーランド産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆あじ切身 70g	ニュージーランド産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆赤魚切身 50g	アメリカ産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆焼竹輪 45g	岸上蒲鉾	特定原材料(小麦)	適
☆いか天ぷら 50g	浜繁水産	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、酸価、過酸化物質	適
☆国産小いわし梅の香揚げ 1kg	給材開発	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆高級サーモンフライ 60g	福岡丸福水産	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆あじフライ(開き) 50g	大冷	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆スクールシイラフライ 50g	福岡県漁連	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆子持ちカラフトシシヤモフリッター 26g	極洋	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、酸価、過酸化物質	適
☆スクールシュウマイ 30g	ヨコミゾ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆オールポークシューマイ 25g(20入)	オカダ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆プレーンオムレツ 50g(ポイル)	トクスイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクール県産野菜の卵焼き 400g	大商食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆凍結全卵(調理用) 500g	富士食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆バター(有塩) 450g	よつば	一般細菌数、大腸菌群、カビ、水分、乳脂肪分	適
☆バター(有塩) 450g	明治	一般細菌数、大腸菌群、カビ、水分、乳脂肪分	適
☆スクール八女茶ムース 40g	セリア・ロイル	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆フルーツムース 40g	セリア・ロイル	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ぶどうゼリー 40g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクールいちごゼリー 40g	セリア・ロイル	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆甘夏ゼリー 40g	丸宮青果	特定原材料(乳)	適
☆フルーツ杏仁風プリン 40g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆フルーツ杏仁風プリン 40g	ニチレイ	特定原材料(乳)	適
☆黄桃コンポート 約40g	トーニチ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適

※ #は冷蔵品、☆は冷凍品、◆は冷暗所保管品、その他は常温保管品を示します。