

一般物資検査結果

■令和 6年 9月実施分

| 品名 | 銘柄 | 検査内容 | 判定 |
|------------------------|---------------|------------------------------------|----|
| #8g ユニソーヤマーガリン(純植) | 丸和油脂 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質 | 適 |
| ◆チョコブラック&ホワイト 11g | キューピー | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| #11g はちみつ&マーガリン | キューピー | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質 | 適 |
| ◆15g セミスイートりんごジャム | カセイ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料 | 適 |
| ◆15g セミスイートブルーベリージャム | カセイ食品 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料 | 適 |
| #5g カップ入バター | 雪印メグミルク | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、成分 | 適 |
| ウスターソース 1.8L | ニビシ醤油 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ、酵母、食塩分、保存料 | 適 |
| とんかつソース 1.8L | ニビシ醤油 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ、酵母、食塩分、保存料 | 適 |
| 一食中濃ソース 10g | ブルドックソース | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ、酵母、食塩分、保存料 | 適 |
| ◆合わせみそ 750g(県産大豆・小麦使用) | ニビシ醤油 | チラミン、ヒスタミン、保存料 | 適 |
| ◆料理酒 1.8L | 喜多屋 | 保存料 | 適 |
| ◆マヨネーズ 450g | キューピー | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆10g キューピーハーフ | キューピー | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆エッグケアマヨネーズタイプ 305g | キューピー | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆8g マヨネーズ | キューピー | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆フレンチドレッシング白 1L | キューピー | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆15ml 白フレンチドレッシング | キューピー | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆10ml 棒々鶏ドレッシング | 理研ビタミン | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆青じそドレッシング 300ml | 理研ビタミン | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| カレー粉 400g(SB) | エスビー食品 | 耐熱性菌数 | 適 |
| オールスパイス 13g | エスビー食品 | 耐熱性菌数 | 適 |
| 80g シナモン | ギャバン | 耐熱性菌数 | 適 |
| ナツメグ 15g | エスビー食品 | 耐熱性菌数 | 適 |
| ローリエ粉末 12g | エスビー食品 | 耐熱性菌数 | 適 |
| ◆調整豆乳 1L(国産大豆使用) | ふくれん | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| #一食豆腐(県産大豆使用) 100g | 古賀土蔵商店 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ロースト大豆 500g | 福岡ミツヤ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、遺伝子組み換え判定 | 適 |
| 青のり粉 100g | 西昆 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| スイートコーンクリーム 1号 | タイ産 | 恒温試験、細菌試験 | 適 |
| 蒸しひよこ豆パック 1kg | 天狗缶詰 | 恒温試験、細菌試験 | 適 |
| 金時豆(国産)ペースト 1kg | 天狗缶詰 | 恒温試験、細菌試験 | 適 |
| 寒天缶 2号 | 天狗缶詰 | 恒温試験、細菌試験 | 適 |
| レトルたまぐろ(油切り) 1kg | 宝幸 | 恒温試験、細菌試験、ヒスタミン | 適 |
| 帆立貝柱水煮フレーク(レトルト) 1kg | 宝幸 | 恒温試験、細菌試験 | 適 |
| ◆九州産みかんパウチ 1kg | 九州産 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆黄桃角切パウチ 1kg | 南アフリカ産 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| 黄桃角切缶 1号輸入物 | 南アフリカ産 | 恒温試験、細菌試験 | 適 |
| ◆りんご角切パウチ 1kg | 山形・青森・秋田・岩手県産 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ナタデココシロップ漬 500g | 日興食品 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| #福神漬 500g | 吉田正八商店 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料 | 適 |
| #はりはり漬 500g | 吉田正八商店 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料 | 適 |
| #高菜漬 500g | タカ食品 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料 | 適 |
| #山川漬 1kg | アサダ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料 | 適 |
| ◆梅干 200g | カセイ食品 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料 | 適 |
| ◆梅肉ペースト 500g | 紀州ほそ川 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料 | 適 |
| #細切昆布佃煮 500g | 北洋本多フーズ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料 | 適 |
| 大豆 1kg | 九州産 | 農薬、遺伝子組み換え判定 | 適 |
| だし昆布 500g | 北海道産 | 一般生菌数、E.coli | 適 |
| #生わかめ 500g | 九州産他 | 一般生菌数、E.coli | 適 |
| 熱湯戻し(乾)海草サラダ 100g | ジャパンスパイス | 一般生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |

一般物資検査結果

| 品名 | 銘柄 | 検査内容 | 判定 |
|---------------------------|------------|---|----|
| #レーズン | アメリカ産 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、農薬 | 適 |
| #ソフールプレーン 100ml | 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 |
| #ヤクルト 80ml | 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 |
| #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 |
| #国産ももゼリー 70g | ヨーク | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ◆(無塩)一食アーモンド 6g | シオヤマ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質 | 適 |
| #ローストアーモンド(スライス) | 正栄食品 | 一般生菌数、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(細切) | 正栄食品 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質 | 適 |
| ◆ピーナツニツ割 200g | シオヤマ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質 | 適 |
| ☆牛肉スライス 1kg | オーストラリア産 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145、抗生物質、農薬 | 適 |
| ☆牛肉モモスライス 1kg | オーストラリア産 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145、抗生物質 | 適 |
| ☆国産牛細切 1kg | 北海道産他 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145 | 適 |
| ☆豚肉もも角切 1kg | 九州産他 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145 | 適 |
| ☆SPF豚肉スライス 1kg | 九州産他 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145 | 適 |
| ☆若鶏むね角切 500g | 長崎県産他 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145 | 適 |
| ☆若鶏むね切身 60g | 長崎県産他 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145 | 適 |
| ☆ホキ切身 50g | ニュージーランド産他 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素 | 適 |
| ☆さば切身 40g | 九州近海 | 一般生菌数、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 60g | アメリカ産他 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素 | 適 |
| ☆鮭切身 50g | 北海道産他 | 一般生菌数、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 |
| ☆スクールちゃんぽん麺(県産ラー麦使用) 200g | 武蔵野フーズ | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆冷凍豆腐サイコロ(県産大豆使用) 1kg | ライクスタカギ | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆ミニ絹厚揚げ(県産大豆使用) 1kg | 大冷 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質 | 適 |
| ☆牛肉コロツケ 60g | 大栄食品 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆野菜かき揚げ 50g | ニッスイ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質 | 適 |
| ☆国産小いわし梅の香揚げ 1kg | 給材開発 | 一般生菌数、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 |
| ☆ホキフライ 60g | ニッスイ | 一般生菌数、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ライ 20g | 極洋 | 一般生菌数、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 |
| ☆スクールシラフライ 50g | 福岡県漁連 | 一般生菌数、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 |
| ☆きびなごカリカリフライ(50尾入) 500g | ハートフーズ21 | 一般生菌数、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 |
| ☆ポテトとお米のささみカツ 50g | 印南 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆国産鶏レバー竜田揚げ 1kg | ヨコオフーズ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆ロイヤルカツ 60g | エム・シーシー食品 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆スクールシュウマイ 30g | ヨコミゾ | 一般生菌数、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 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆スクール春巻(国産野菜) 50g | 新栄物産 | 一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆スクールミートオムレツ 40g(ボイル) | 大商食品 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆スクール県産白菜キムチ 500g | トクスイ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母 | 適 |
| ☆スクール八女茶ムース 40g | セリア・ロイル | 一般生菌数、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 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆ライチゼリー 40g | ニチレイ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆お月見デザート(梨ゼリー) 40g | トーニチ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆瀬戸内産レモンゼリー 40g | マルハニチロ | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆さつまポテト 35g | マルイ食品 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆月見だんご(みたらし) 30g | 港製菓 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆きな粉だんご(2個入) 40g | 華桔梗 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆十五夜大福 30g | マルイ食品 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ | 適 |
| ☆おはぎ(粒あん) 30g | カセイ | 一般生菌数、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。