

## 細菌検査結果

本会検査室では、自主検査を行い、安心・安全な物資の供給に取り組んでいます。  
検査項目は一般細菌数、大腸菌群、大腸菌E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌です。

2024年度

No	検査月日	検体名	区分	種類	判定
1	4月8日	歯と口の健康週間(レモンゼリー)	冷凍	無加熱摂取	適
2	4月8日	七夕デザート(星のソーダゼリー)	冷凍	無加熱摂取	適
3	4月8日	七夕デザート(マスカットゼリー)	冷凍	無加熱摂取	適
4	4月8日	七夕デザート(満天ゼリー)(レモンソーダ)	冷凍	無加熱摂取	適
5	4月8日	キラキラ餅(みかん)	冷凍	無加熱摂取	適
6	4月8日	星形シーフードカツ	冷凍	凍結前未加熱	適
7	4月8日	星形コロッケ	冷凍	凍結前未加熱	適
8	4月8日	七夕ゼリー(パインゼリー)	冷凍	無加熱摂取	適
9	4月8日	ピーチゼリー	冷凍	無加熱摂取	適
10	4月8日	メロンゼリー	冷凍	無加熱摂取	適
11	4月8日	やさしい海の星型なるとスライス1本pk	冷凍	魚肉練り製品	適
12	4月8日	(星形)天然着色冷凍麩スライス	冷凍	凍結前未加熱	適
13	4月15日	焼きいも S	冷凍	凍結前加熱済	適
14	4月15日	ダイスweetポテト	冷凍	凍結前未加熱	適
15	4月15日	茨城県産大豆使用カット油揚げ	冷凍	凍結前未加熱	適
16	4月15日	鉄カルパオパオ	冷凍	凍結前加熱済	適
17	4月15日	エビ入りボール・約10g	冷凍	凍結前未加熱	適
18	4月15日	αオーシャンキングファイバーほぐし身	冷凍	魚肉練り製品	適
19	4月15日	スクールがんもどき・キロ	冷凍	凍結前加熱済	適
20	4月15日	いわしのつみれ団子	冷凍	凍結前未加熱	適
21	4月15日	さつまポテト35g	冷凍	無加熱摂取	適
22	4月15日	アップルマンゴー	冷凍	無加熱摂取	適
23	4月15日	ミックスフルーツ冷凍	冷凍	無加熱摂取	適
24	4月23日	バラ ねぎ味噌包子(ごま油抜き)	冷凍	凍結前加熱済	適
25	4月23日	えびいかかき揚げ	冷凍	無加熱摂取	適
26	4月23日	野菜かき揚げ 50g	冷凍	無加熱摂取	適
27	4月23日	ミニ肉まん	冷凍	凍結前加熱済	適
28	4月23日	ミニピザまん	冷凍	凍結前加熱済	適
29	4月23日	ミニあんまん	冷凍	凍結前加熱済	適
30	4月23日	Fe強化ハンバーグ	冷凍	凍結前未加熱	適
31	4月23日	チーズインハンバーグ 50g	冷凍	凍結前加熱済	適
32	4月23日	Ca強化とうふハンバーグ 乳・卵抜き	冷凍	凍結前未加熱	適
33	4月23日	国産鶏の豆腐入りバーグ	冷凍	凍結前加熱済	適
34	4月23日	減塩国産鶏豚ハンバーグ	冷凍	凍結前加熱済	適
35	4月23日	カマンベールチーズコロッケ	冷凍	凍結前未加熱	適

[基準値がある食品]

種別	細菌数	大腸菌群	大腸菌E.coli
冷凍食品	無加熱摂取	100,000以下	陰性
	加熱後摂取(凍結前加熱済)	100,000以下	陰性
	加熱後摂取(凍結前未加熱)	3,000,000以下	陰性
魚肉練り製品	-	陰性	-

食品衛生法『食品、添加物等の規格基準』より一部抜粋

[目標値がある食品]

種別	細菌数	大腸菌群	大腸菌E.coli	黄色ブドウ球菌
洋生菓子	100,000以下	陰性	-	陰性
弁当・そうざい(加熱処理製品)	100,000以下	-	陰性	陰性

『弁当及びそうざいの衛生規範について』『洋生菓子の衛生規範について』より一部抜粋