

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。

2026年度

No	検査月日	検体名	区分	種類	判定
1	4月7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7日	しそ入り餃子(Fe強化)18g	冷凍	凍結前加熱済	適
3	4月7日	真ほっけ竜田	冷凍	凍結前未加熱	適
4	4月7日	真ほっけ一夜干し	冷凍	凍結前未加熱	適
5	4月7日	骨とり鮭西京漬け	冷凍	凍結前未加熱	適
6	4月7日	骨とり鮭竜田	冷凍	凍結前未加熱	適
7	4月7日	いかみりん干し	冷凍	凍結前未加熱	適
8	4月7日	いか竜田	冷凍	凍結前未加熱	適
9	4月7日	ししゃもフライ 20/25	冷凍	凍結前未加熱	適
10	4月7日	ししゃも唐揚 14/18	冷凍	凍結前未加熱	適
11	4月7日	中華くらげ(無漂白)	冷凍	無加熱摂取	適
12	4月7日	極瀬戸内レモンくらげ 1kgF	冷凍	無加熱摂取	適
13	4月13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
14	4月13日	減塩焼ちくわ 100g	冷凍	魚肉練り製品	適
15	4月13日	野菜ソイ餃子(Fe入り)	冷凍	凍結前未加熱	適
16	4月13日	うま塩ねぎまんじゅう パラ	冷凍	凍結前加熱済	適
17	4月13日	七夕ゼリー	冷凍	無加熱摂取	適
18	4月13日	シークワーサーゼリー	冷凍	無加熱摂取	適
19	4月13日	スマイルゼリー(ピーチ)	冷凍	無加熱摂取	適
20	4月13日	メロンゼリー	冷凍	無加熱摂取	適
21	4月13日	沖縄パインゼリー	冷凍	無加熱摂取	適
22	4月13日	カミカミタコメンチ	冷凍	凍結前未加熱	適
23	4月13日	茨城県産豚ももかつ	冷凍	凍結前未加熱	適
24	4月13日	いわしの梅煮	冷凍	無加熱摂取	適
25	4月21日	トマトオムレツ	冷凍	凍結前加熱済	適
26	4月21日	(R)Ca・Fe強化プレーンオムレツ パラ	冷凍	凍結前加熱済	適
27	4月21日	プレーンオムレツ(パラ凍)	冷凍	凍結前加熱済	適
28	4月21日	大豆ミートオムレツ(パラ凍)	冷凍	凍結前加熱済	適
29	4月21日	チーズオムレツ(パラ凍)	冷凍	凍結前加熱済	適
30	4月21日	国産ほうれん草オムレツ(パラ凍)	冷凍	凍結前加熱済	適
31	4月21日	千草焼 パラ	冷凍	凍結前加熱済	適
32	4月21日	星型プレーンオムレツ パラ	冷凍	凍結前加熱済	適
33	4月21日	骨ごとさんま煮	冷凍	凍結前加熱済	適
34	4月21日	茨城県産ヤーコン入りメンチカツ	冷凍	凍結前未加熱	適
35	4月21日	茨城県産パイヤメンチカツ	冷凍	凍結前未加熱	適
36	4月21日	つくば鶏県産長ねぎ使用つくね 30g	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