

◆ 細菌検査成績表 令和6年6月分



(公財)岩手県学校給食会

検査機関:株式会社盛岡臨床検査センター

番号	検査日	対象物資	メーカー	保管区分	無加熱 摂取	加熱後摂取		生菌数 (CFU/g)	大腸菌群 (CFU/g)	E.coli	サルモネラ	黄色 ブドウ球菌
						前加熱済	前未加熱					
1	6/4	黒糖 (玉砂糖)	宮崎製糖	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
2	6/12	岩手県産純情はるか 1号缶ダイス	賢治の土	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
3	6/12	味付メンマ (さば抜き)	アサヒサプリエ	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
4	6/12	タンメン (ワンタン皮)	日本糧食	常温				7.1×10^2	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
5	6/12	いわしのおろし煮	津田商店	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
6	6/12	わかさぎフリッター	カセイ食品	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
7	6/12	県産いわし骨ごとつみれ	小豆嶋漁業	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
8	6/18	国産もち米	純情米いわて	常温				5.2×10^2	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
9	6/18	パン粉	フライスター	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
10	6/18	干しぶどう	正栄食品	冷蔵				1.5×10^3	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性

