

◆ 細菌検査成績表 令和6年8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	8/1	県産姫竹スライス	小森商店	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
2	8/1	県産ふき水煮カット	小森商店	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
3	8/1	県産山菜ミックス	小森商店	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
4	8/1	県産わらび水煮カット (穂無)	小森商店	常温				5.1×10^2	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
5	8/1	県産マッシュルーム水煮 スライス	小森商店	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
6	8/1	県産つぶ助かぼちゃ (5mmダイス)	馬場園芸	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
7	8/28	南部一郎かぼちゃ パウダー	葛丸ファーム	常温				9.0×10^4	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
8	8/28	銀河きくらげスライス	花巻 バイオマスエナジー	常温				4.1×10^4	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
9	8/28	ミヤコロッケ GABANカレー味	丸徳	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
10	8/28	青のり小魚	カセイ食品	常温				1.6×10^3	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性

