

◆ 細菌検査成績表 令和6年9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	9/4	緑豆ブレンド春雨	サナス	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
2	9/4	うずら卵水煮	天狗缶詰	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
3	9/4	パックソース	正田醤油	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
4	9/4	ソニオン	アオキ	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
5	9/4	白桃コンポート	トーニチ	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
6	9/4	シューチーズ	蓮沼食品	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
7	9/11	県産業務用純米めん (短冊)	兼平製麺	冷蔵				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
8	9/11	お茶めな大豆	かねだい食品	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
9	9/11	ダイスポテト	北海道フーズ	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
10	9/11	冷凍国産大根葉	四位農園	冷凍			○	8.1 × 10 ²	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性

