

◆ 細菌検査成績表 令和7年3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	3/5	冷凍県産りんご(はるか)ピューレ	賢治の土	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
2	3/5	ひつつみ	戸田久	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
3	3/5	国産里芋(乱切)	ジェイエイフーズみやぎ	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
4	3/5	りんごゼリー	トーニチ	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
5	3/5	岩手県産まかしてドミバーグ	相馬食品	冷凍		○		9.0×10 ²	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
6	3/5	いわしレモン煮	トージツフーズ	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
7	3/5	タイ産ホールコーン	フェスティバル	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
8	3/5	美瑛の地からマカロニ(エルボ)	奥本製粉	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
9	3/5	国産福神漬	カセイ食品	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
10	3/5	煮干パック	藤和乾物	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性