

細菌検査結果

本会検査室では、自主検査を行い安全・安心な物資の供給に取り組んでいます。
検査項目は一般生菌、大腸菌群、Ecoli(大腸菌)、サルモネラ、黄色ブドウ球菌です。

平成29年度

No	検査月日	検体名	区分	種類	判定
1	29.4.3	ローズポークキャベツメンチカツ	冷凍	凍結前未加熱	適
2	29.4.3	ごぼうたぶりミンチカツ	冷凍	凍結前未加熱	適
3	29.4.3	ヤーコーンとローズポークのメンチカツ	冷凍	凍結前未加熱	適
4	29.4.3	つくば鶏のチキンかつ	冷凍	凍結前未加熱	適
5	29.4.3	茨城県産梅肉チキンロールかつ	冷凍	凍結前未加熱	適
6	29.4.3	ローズポークコロケ	冷凍	凍結前未加熱	適
7	29.4.3	茨城県産ごぼうメンチカツ	冷凍	凍結前未加熱	適
8	29.4.3	ローズポークももかつ	冷凍	凍結前未加熱	適
9	29.4.3	真あじノ青じそ風味フライ	冷凍	凍結前未加熱	適
10	29.4.3	白身魚フライ・アラモード	冷凍	凍結前未加熱	適
11	29.4.3	鰯っこ和風フライ	冷凍	凍結前未加熱	適
12	29.4.3	あじペルー焼	冷凍	凍結前未加熱	適
13	29.4.10	ローズポークと常陸牛のメンチカツ	冷凍	凍結前未加熱	適
14	29.4.10	おいしい春巻き	冷凍	凍結前未加熱	適
15	29.4.10	パリッと7種の具財の春巻き	冷凍	凍結前未加熱	適
16	29.4.10	高級春巻	冷凍	凍結前未加熱	適
17	29.4.10	ジューシー肉シューマイ	冷凍	凍結前加熱済	適
18	29.4.10	国産鶏のハンバーグ	冷凍	凍結前加熱済	適
19	29.4.10	荒挽きポロニアステーキ	冷凍	冷凍加熱食肉製品	適
20	29.4.10	国産鶏と根菜の平つくね	冷凍	凍結前加熱済	適
21	29.4.10	国産鶏のつくねスティック	冷凍	凍結前加熱済	適
22	29.4.10	キャベツ入り平つくね(ソース味)	冷凍	凍結前加熱済	適
23	29.4.10	あじまんじゅう	冷凍	凍結前加熱済	適
24	29.4.10	いか包焼	冷凍	凍結前加熱済	適
25	29.4.17	茨城県産ピーマン入り餃子 ニラ・ニンニク抜き	冷凍	凍結前加熱済	適
26	29.4.17	ローズポークと茨城県産レンコンの餃子	冷凍	凍結前加熱済	適
27	29.4.17	パインコンポート	冷凍	無加熱摂取	適
28	29.4.17	ラ・フランスコンポート	冷凍	無加熱摂取	適
29	29.4.17	アップルコンポート 4ツ割	冷凍	無加熱摂取	適
30	29.4.17	洋なしコンポート	冷凍	無加熱摂取	適
31	29.4.17	あじフィーレフライ	冷凍	凍結前未加熱	適
32	29.4.17	あじ開きフライ	冷凍	凍結前未加熱	適
33	29.4.17	さばカレー竜田	冷凍	凍結前未加熱	適
34	29.4.17	あじカレー竜田	冷凍	凍結前未加熱	適
35	29.4.17	冷凍小松菜ブロック	冷凍	凍結前未加熱	適
36	29.4.17	揚げなす麻婆カット	冷凍	凍結前加熱済	適

食品衛生法

冷凍食品の規格基準

種類	細菌数	大腸菌群	E.coli
無加熱摂取冷凍食品	10万/g以下	陰性	
加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)	10万/g以下	陰性	
加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	300万/g以下		陰性

アイスマルク	細菌数	5万/g以下	大腸菌群	陰性		
ラクトアイス	細菌数	5万/g以下	大腸菌群	陰性		
魚肉練り製品	大腸菌群	陰性				
加熱食肉製品(加熱後包装)	E.coli	陰性	黄色ブドウ球菌	1千/g以下	サルモネラ	陰性
食鳥卵 (殺菌液卵・鶏卵)	サルモネラ	陰性				

衛生規範

種類	細菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌
洋生菓子	10万/g以下	陰性		陰性
そうざい類(加熱処理製品)	10万/g以下		陰性	陰性