

令和4年度 学校給食用【パン・米飯・めん】細菌検査結果

児童・生徒においしく安全で安心な学校給食を提供し、学校給食用【パン・米飯・めん】の品質及び安全性を確保するため検査を実施し、学校給食委託加工工場に対し継続的な安全衛生管理を自主的に行い、衛生水準の向上に努めるよう指導しております。

【パン】

工場名	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	検査日	工場名	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	検査日								
1 ぱん屋比呂樹	適	陰性	陰性	R4.6.29	16 土田製菓	適	陰性	陰性	R4.6.22								
2 木村製菓	適	陰性	陰性	R4.6.29	17 小林パン店	適	陰性	陰性	R4.6.22								
3 玉野屋	適	陰性	陰性	R4.6.29	18 (有)金来屋	適	陰性	陰性	R4.6.22								
4 (株)大洗給食	適	陰性	陰性	R4.6.29	19 (有)串田商店	適	陰性	陰性	R4.6.22								
5 那珂湊製パン	適	陰性	陰性	R4.6.29	20 (株)長田屋	適	陰性	陰性	R4.6.22								
6 梅小町製菓(株)	適	陰性	陰性	R4.6.29	21 藤倉製パン	適	陰性	陰性	R4.6.22								
7 西村パン(有)	適	陰性	陰性	R4.6.22	22 平方パン	適	陰性	陰性	R4.6.22								
8 (有)安蔵パン	適	陰性	陰性	R4.6.22	23 宮田パン店	適	陰性	陰性	R4.6.22								
9 パン工房 壹番館	適	陰性	陰性	R4.6.29	24 (有)共立食品	適	陰性	陰性	R4.6.22								
10 野口パン店	適	陰性	陰性	R4.6.29	25 (有)カマヤ	適	陰性	陰性	R4.6.22								
11 飯島屋パン店	適	陰性	陰性	R4.6.29	26 (有)今井製パン	適	陰性	陰性	R4.6.29								
12 昇月堂	適	陰性	陰性	R4.6.29	○検査機関 : 公益財団法人茨城県学校給食会 検査室 ○検査対象 : 学校給食用パン委託加工工場 ○検査員 : 公益財団法人茨城県学校給食会 検査担当職員 ◎細菌検査基準 <table border="1"> <thead> <tr> <th>検査項目</th> <th>生菌数</th> <th>大腸菌群</th> <th>黄色ブドウ球菌</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>基準</td> <td>100,000/g以下※1</td> <td>陰性</td> <td>陰性</td> </tr> </tbody> </table> ※「(社)日本パン工業会 細菌検査基準より準用」					検査項目	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	基準	100,000/g以下※1	陰性	陰性
検査項目	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌														
基準	100,000/g以下※1	陰性	陰性														
13 根本菓子店	適	陰性	陰性	R4.6.29													
(有)今見屋パン店【石岡】	適	陰性	陰性	R4.6.22													
(有)今見屋パン店【土浦】	適	陰性	陰性	R4.6.22													
15 ブーランジェパンセ	適	陰性	陰性	R4.6.29													

【めん】 ◆ 第2回目検査: 令和4年12月実施予定

工場名	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	検査日	工場名	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	検査日								
1 (株)笠間ソフトメン橋本屋	適	陰性	陰性	R4.6.6	7 八木食品工業	適	陰性	陰性	R4.6.6								
2 根本食品	適	陰性	陰性	R4.6.6	8 (有)鈴友製麺	適	陰性	陰性	R4.6.6								
3 日立ソフトメン(株)	適	陰性	陰性	R4.6.6	○検査機関 : 公益財団法人茨城県学校給食会 検査室 ○検査対象 : 学校給食用めん委託加工工場 ○検査員 : 公益財団法人茨城県学校給食会 検査担当職員 ◎細菌検査基準 <table border="1"> <thead> <tr> <th>検査項目</th> <th>生菌数</th> <th>大腸菌群</th> <th>黄色ブドウ球菌</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>基準</td> <td>100,000/g以下※1</td> <td>陰性</td> <td>陰性</td> </tr> </tbody> </table> ※「生めん類の衛生規範についてより準用」					検査項目	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	基準	100,000/g以下※1	陰性	陰性
検査項目	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌														
基準	100,000/g以下※1	陰性	陰性														
4 (有)新井製麺所	適	陰性	陰性	R4.6.6													
5 小菅製麺(有)	適	陰性	陰性	R4.6.6													
6 (株)栗原製麺工場	適	陰性	陰性	R4.6.6													

【米飯】 ◆ 検査: 令和5年2月実施予定

工場名	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	検査日	工場名	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	検査日								
1 (有)永寿堂					12 (有)カマヤ												
2 きくち製菓					13 (有)木村屋												
3 佐藤製菓					14 (有)結城米飯センター												
4 (株)燦食					15 中央炊飯(株)												
5 (株)大洗給食					16 根本学校給食炊飯工場												
6 利根食品(株)					17 (株)いそざき												
7 (有)今見屋パン店【千代田】					○検査機関 : 公益財団法人茨城県学校給食会 検査室 ○検査対象 : 学校給食用米飯委託加工工場 ○検査員 : 公益財団法人茨城県学校給食会 検査担当職員 ◎細菌検査基準 <table border="1"> <thead> <tr> <th>検査項目</th> <th>生菌数</th> <th>大腸菌群</th> <th>黄色ブドウ球菌</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>基準</td> <td>100,000/g以下※1</td> <td>陰性</td> <td>陰性</td> </tr> </tbody> </table> ※「弁当及びそうざいの衛生規範についてより準用」					検査項目	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	基準	100,000/g以下※1	陰性	陰性
検査項目	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌														
基準	100,000/g以下※1	陰性	陰性														
8 (株)長田屋																	
9 (有)コトヤ																	
10 平方学校給食炊飯工場																	
11 藤倉学校給食炊飯工場																	