

令和6年9月6日

# 細菌検査結果報告

このことについて、下記のとおり報告します。

1 検査件数 **36** 件

品名	件数
冷凍野菜	6
畜肉加工品	2
水産加工品	7
その他の加工品	8
デザート類	3
ふりかけ、海藻類	1
漬物、山菜	1
乾物、その他	8
	36

2 検査期間 令和6年8月1日から令和6年8月30日まで

3 検査結果 成分規格内で問題ありません

参考資料

食品衛生法の成分規格および県の指導基準等

食品衛生法で定める成分規格

冷凍食品

		生菌数	大腸菌群
無加熱摂取冷凍食品		10 <sup>5</sup> /g以下 (10万/g以下)	陰性
加熱後 冷凍食品 摂取	凍結前 <u>加熱済</u>	10 <sup>5</sup> /g以下 (10万/g以下)	陰性
	凍結前 <u>未加熱</u>	3 × 10 <sup>6</sup> /g以下 (300万/g以下)	/



無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果		
	前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli
○			10 <sup>5</sup> /g以下	陰性	/
	○		10 <sup>5</sup> /g以下	陰性	/
		○	3 × 10 <sup>6</sup> /g以下	/	陰性
			****	(陰性)	/

新潟県の指導基準

未加熱食品群・加熱食品群・複合食品群の3加熱区分に大別された16分類の食品群に対し、各検査項目に適合している場合は「可」、適合しない項目がある場合は「要注意」と判定する。

冷凍野菜

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
1	24.08.05	ビーンズピューレー(国産白いんげん)1kg	QP	1kg	25.06.04		○		基準値内	陰性	/	陰性
2	24.08.19	冷凍スライス人参(星)70g	三島食品	70g	24.10.11			○	基準値内	/	陰性	陰性
3	24.08.19	ニラ3cmカット 1kg	マルヒ食品	1kg	25.04.27			○	基準値内	/	陰性	陰性
4	24.08.19	九州産カット揚なす 1kg	マルヒ食品	1kg	25.09.25		○		基準値内	陰性	/	陰性
5	24.08.27	冷凍国産白いんげん豆ピューレトレ 1kg	カゴメ	1kg	25.11.25		○		基準値内	陰性	/	陰性
6	24.08.27	いもどり野菜ミックス 500g	AWアグリフズ	500g	25.03.27			○	基準値内	/	陰性	陰性

畜肉加工品

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
1	24.08.27	ポロニアカツ 40g	印南食品	40g	25.03.31			○	基準値内	/	陰性	陰性
2	24.08.27	蒸しささみ 500g 真空	印南食品	500g	25.05.06		○		基準値内	陰性	/	陰性

水産加工品

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
1	24.08.05	鮭塩麴焼き BP 50g	八戸フーズ	50g	24.12.19		○		基準値内	陰性	/	陰性
2	24.08.19	かれい竜田揚げ60g 鉄分カルシウム強化	極洋	60g	25.10.01			○	基準値内	/	陰性	陰性
3	24.08.19	鮭塩麴焼き BP 60g	八戸フーズ	60g	24.12.19		○		基準値内	陰性	/	陰性

## 水産加工品

P.2

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
4	24.08.19	ポイルアサリ 国内選別 1kg500/700サイズ	ピアット	1kg	25.06.07		○		基準値内	陰性	/	陰性
5	24.08.27	さばのから揚げ 40g	山佐食品	40g	24.12.27			○	基準値内	陰性	/	陰性
6	24.08.27	さばのから揚げ 50g	山佐食品	50g	24.12.11			○	基準値内	陰性	/	陰性
7	24.08.28	ブリフライ 40g	極洋	40g	25.01.01			○	基準値内	陰性	/	陰性

## その他の加工品

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
1	24.08.05	冷凍絹厚揚げ(国産大豆 100%)1kg	全農食品	1kg	25.05.25		○		基準値内	陰性	/	陰性
2	24.08.20	大豆とごぼうのミンチカツ(Fe・ Ca)40g	MCC	40g	25.05.30			○	基準値内	/	陰性	陰性
3	24.08.20	肉餃子No.120C 約16g	イトアトフーズ	約16g	25.06.10			○	基準値内	/	陰性	陰性
4	24.08.20	業務用なら饅頭(No.220A)20g	イトアトフーズ	20g	25.05.01		○		基準値内	陰性	/	陰性
5	24.08.20	絹厚揚げ三角 20g 500g	マリンプロF	20g	25.01.05		○		基準値内	陰性	/	陰性
6	24.08.28	国産カボチャひき肉フライR 60g	ヤヨイ	60g	24.10.04			○	基準値内	/	陰性	陰性
7	24.08.28	国産カボチャひき肉フライR 40g	ヤヨイ	40g	25.04.02			○	基準値内	/	陰性	陰性
8	24.08.28	Ca厚焼玉子1 / 12	BMCフーズ	1 / 12	24.10.31		○		基準値内	陰性	/	陰性

デザート類

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
1	24.08.20	パインコンポート 約30g	トーニチ	約30g	25.05.08	○			基準値内	陰性	/	陰性
2	24.08.20	アップルコンポート4割 約35g	トーニチ	約35g	25.04.01	○			基準値内	陰性	/	陰性
3	24.08.21	かりかり君 カップぶどう(給食用)60ml	赤城乳業	60ml	/	○			基準値内	陰性	/	陰性

ふりかけ、海藻類

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
1	24.08.21	ゆかり(国産赤しそ100%) 150g	三島食品	150g	25.06.04	/			基準値内	陰性	/	陰性

山菜・漬物

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
1	24.08.28	えちごの福神漬 1kg	ヤマキ食品	1kg	24.11.27	/			基準値内	陰性	/	陰性

乾物・その他

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
1	24.08.05	スーパーチキン21プライム 1kg	アリアケ	1kg	24.09.20	/			基準値内	陰性	/	陰性
2	24.08.05	はちみつ&マーガリンPK 11g	QP	11g	24.09.28	/			基準値内	陰性	/	陰性

番号	検査 年月日	対象物資	メーカー名	規格	賞味期限	無加熱 摂取	加熱後摂取		検査結果			
							前加熱	未加熱	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ 球菌
3	24.08.05	いちご&マーガリンPK 11g	QP	11g	04.11.18				基準値内	陰性		陰性
4	24.08.21	かつおさば混合削り 500g	節辰	500g	24.12.17				基準値内	陰性		陰性
5	24.08.21	白胡麻ペースト 500g	波里	500g	25.04.12				基準値内	陰性		陰性
6	24.08.21	エッグケア 1kg(卵不使用)	QP	1kg	24.12.01				基準値内	陰性		陰性
7	24.08.21	がらスープ(P&C-20) 1kg	素井興	1kg	25.07.17				基準値内	陰性		陰性
8	24.08.28	パウダーライスDK(新潟県産) 1kg	新潟製粉	1kg	24.10.28				基準値内	陰性		陰性