

令和8年9月15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 30 件

品 名	件 数
冷凍野菜	6
畜肉加工品	3
水産加工品	4
その他の加工品	6
デザート類	4
ふりかけ、海藻類	0
漬物、山菜	0
乾物、その他	7
	30

2 検査期間 令和8年8月3日から令和8年8月31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		$10^5/\text{g}$ 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>	$10^5/\text{g}$ 以下 (10万/g以下)	陰性
	凍結前 <u>未加熱</u>	$3 \times 10^6/\text{g}$ 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
○			$10^5/\text{g}$ 以下	陰性	
	○		$10^5/\text{g}$ 以下	陰性	
		○	$3 \times 10^6/\text{g}$ 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

P. 1

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	26.08.03	ごぼう笹切り IQF 500g	水戸冷食	500g	28.06.24			○	基準値内		陰性	陰性
2	26.08.17	冷凍国産白いんげん豆ピュー レー 1kg	カゴメ	1kg	28.04.01		○		基準値内	陰性		陰性
3	26.08.17	ソテーオニオンスライス60% 1 kg	日本農産加工	1kg	28.03.25		○		基準値内	陰性		陰性
4	26.08.31	NZ産 グリーンピース 1kg	イズックス	1kg	28.03.29			○	基準値内		陰性	陰性
5	26.08.31	ミックスベジタブル 1kg	ニチレイフーズ	1kg	27.10.09			○	基準値内		陰性	陰性
6	26.08.31	北海道産シュースtringカットホ ット 800g	ニチレイフーズ	800g	27.12.10		○		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	26.08.03	国産鶏つくねCa・Fe 60g	トリマサ	60g	27.05.09		○		基準値内	陰性		陰性
2	26.08.17	照り焼きチキン BP 60g	印南食品	60g	27.03.01		○		基準値内	陰性		陰性
3	26.08.31	国産鶏つくねCa・Fe 30g	トリマサ	30g	26.12.11		○		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	26.08.24	デリカえびカツ 60g	大関食品	60g	28.02.			○	基準値内		陰性	陰性
2	26.08.24	デリカえびカツ 50g	大関食品	50g	27.12.			○	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
3	26.08.31	県すこやかなると巻(トマト)160g	マリン°F	160g	27.03.27		○		基準値内	陰性		陰性
4	26.08.31	すこやか焼竹輪 100g	マリン°F	100g	27.04.26		○		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	26.08.03	凍結全卵 1kg	QP	1kg	27.08.10			○	基準値内		陰性	陰性
2	26.08.17	国産鉄・Ca・食物繊維とうふ 1kg	マメックス	1kg	27.03.08			○	基準値内		陰性	陰性
3	26.08.17	冷凍絹厚揚げ(国産大豆 100%) 1kg	ソイフ	1kg	26.10.10		○		基準値内	陰性		陰性
4	26.08.17	枝豆とコーンのフリッター 約20g×50個	カセイ食品	1kg	27.06.01		○		基準値内	陰性		陰性
5	26.08.24	凍結全卵(調理用)HVNo.3 1kg	QP	1kg	27.10.25			○	基準値内		陰性	陰性
6	26.08.24	炒り玉子BP 1kg	三和玉店	1kg	27.01.21		○		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	26.08.18	国産レモンゼリー(鉄・Ca)50g	ヤヨイ	50g	26.10.07	○			基準値内	陰性		陰性
2	26.08.18	豆乳パannaコッタ(はちみつレモンソース)40g Ca&Fe	ニチレイ	40g	27.05.09	○			基準値内	陰性		陰性
3	26.08.18	フレンスクレープ(沖縄県産パイ) 30g	日東ベスト	30g	27.04.16	○			基準値内	陰性		陰性

デザート類

P. 3

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	26.08.18	お米de国産もものタルト 25g	日東ベスト	25g	27.05.11	○			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

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

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	26.08.03	国産トマト100%使用トマトピュー レー 1kg	カゴメ	1kg	27.03.07				基準値内	陰性		陰性
2	26.08.03	JAS標準いちごジャム 20g	両角ジャム	20g	26.10.				基準値内	陰性		陰性
3	26.08.03	チョコレートスプレッドA 15g	両角ジャム	15g	26.11.				基準値内	陰性		陰性
4	26.08.18	Qちゃん まるいチーズ210g	QBB	210g	27.03.28				基準値内	陰性		陰性
5	26.08.18	学給 型抜きチーズ 15g	QBB	15g	26.12.20				基準値内	陰性		陰性
6	26.08.24	ホットケーキミックス 200g×3 袋	昭和	200g× 3袋	27.06.18				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
7	26.08.24	ミルメークコーヒー顆粒 8g	大島食品	8g	26.11.03				基準値内	陰性		陰性