

◆ 細菌検査成績表 令和5年10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	対象物資	メーカー	規格	保管区分	無加熱 摂取	加熱後摂取		生菌数	大腸菌群	E.coli	サルモネラ	黄色 ブドウ球菌
						前加熱済	前未加熱					
1	さば味噌カツ (紫波町味噌)	小豆嶋漁業	40g	冷凍			○	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
2	九条ネギ入り さんまつみれ	小豆嶋漁業	1kg	冷凍		○		基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
3	岩手県産 ブルーベリージャム	岩手缶詰	15g	常温				基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
4	プチマリン	SN食品	500g	常温				基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
5	サワーゼリー	トーニチ	40g	冷凍	○			基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
6	ダイナマイトチキン	山長ミート	40g 50g	冷凍		○		基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
7	岩手県産りんごゼリー (すりりんご)	回進堂	85g	常温				基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
8	岩手県産りんごゼリー (果肉入すりりんご)	回進堂	85g	常温				基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
9	岩手県産りんごゼリー (果肉入りんご)	回進堂	85g	常温				基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性