



## 細菌検査総評 ※この総評は、報告書に準ずるものではありません。

管理番号	基準オーバーの項目	推測される原因と対策
D01830	大腸菌群 が基準値をオーバーしています。	加熱済み食品の弊社基準値は、大腸菌群：陰性 ですから基準値をオーバーしています。検査の結果から推測される原因と、その対策を下記しますので参考にしてください。 原因：加熱不足 対策：加熱時間と温度（中心温度）を確認し十分に加熱を行なうようにしてください。 原因：殺菌不良 対策：加熱後の加工に使用する器具、手指の洗浄殺菌方法を確認してください。 備考：
D01831	一般生菌 大腸菌群 が基準値をオーバーしています。	加熱済み食品の弊社基準値は、一般生菌： $1.0 \times 10^4$ 大腸菌群：陰性 ですから基準値をオーバーしています。検査の結果から推測される原因と、その対策を下記しますので参考にしてください。 原因：加熱不足 対策：加熱時間と温度（中心温度）を確認し十分に加熱を行なうようにしてください。 原因：加熱後の常温での放置 対策：加熱後の冷却および放置時間を短くして菌の増殖を防いでください。 原因：冷却不良 対策：加熱後の冷却（中心温度）が完全に行われているか確認をしてください。 原因：殺菌不良 対策：使用する器具、手指の洗浄殺菌方法を確認してください。 備考：
<div style="border: 2px solid red; border-radius: 20px; padding: 40px; display: inline-block; font-size: 48px; color: red; font-weight: bold;">見本</div>		
特記事項		連絡事項 御不明な点やご質問がございましたらお気軽にお問い合わせください。 株式会社食品微生物センター 小田原支店 御社担当：食品太郎 TEL 0465-30-1730

### 弊社基準値（※基準値オーバーは不合格です。）

加熱済みの食品 <small>総菜類(加熱済)、ゆでめん、パン、調理パン 豆腐、ハム、ソーセージ、魚肉練り製品</small>				加熱しない食品（摂取までに加熱しない食品） <small>刺身等、浅漬け、サラダ類、果物、総菜類(加熱しない食品を混合したもの)</small>				加熱前の食品（摂取までに加熱する食品） <small>生のハンバーグ、生肉、加熱用の魚の切り身、半製品の総菜类等</small>		
一般生菌	大腸菌群	大腸菌	真菌 カビ 酵母	一般生菌	大腸菌群	大腸菌	真菌 カビ 酵母	一般生菌	大腸菌群	真菌 カビ 酵母
$1.0 \times 10^4$ (1万未満)	陰性	陰性	陰性	$1.0 \times 10^4$ (1万未満)	$1.0 \times 10^3$ (1千未満)	陰性	$5.0 \times 10^2$ (500未満)	$1.0 \times 10^5$ (10万未満)	$1.0 \times 10^4$ (1万未満)	$5.0 \times 10^2$ (500未満)

この自主基準は、(食品衛生法)(食品、添加物等の規格基準)(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令)(弁当、総菜、生めん等の衛生規範)(漬物の衛生規範)(洋生菓子の衛生規範)及び各都道府県の食品等の衛生に関する指導基準等を参考に、当社が独自に設定した微生物自主基準です。食品衛生法で細菌類の規格基準が定められていない食品について営業者の自主管理の指標として決めました。従って法令、条例、規範等の定めより当社基準値が上回る場合は、これらを優先させることとします。※上記の数値未満が基準値内 ※食中毒菌検出時は基準値オーバー ※発酵食品はこの基準値を適用できません。※特記事項に記載がない場合は弊社基準値に基づき判断しています。この総評は、検査を行った食品の一般的な製造方法を想定しこれを基準として検査結果を評価したものです。従って製造方法や加熱状態が想定と異なる場合には本来の評価と合致しない場合があります。またこの総評の記載内容は検体の状態を評価するものであり製品の安全性を保障するものではありません。