



試験検査報告書

A000000

お名前 (株)見本食品 御中	施設名	部署名
-------------------	-----	-----

検査日 平成〇〇年〇月〇日	報告書発行日 平成〇〇年〇月〇日
------------------	---------------------

 <p>食品微生物センター KEEP YOUR FOODS SAFE</p>	<p>(株) 食品微生物センター 〒250-0001 神奈川県小田原市扇町 3-26-15 TEL 0465-30-1730 FAX 0465-30-1731 E-mail kensa@sbc-web.com</p>	
---	--	---

管理番号	検体名	試験検査項目 (特定菌)	特定菌結果			
			陽性			陰性
			+	++	+++	
1	肉切り包丁の柄(加熱前の食品用)	大腸菌群	10			
2	〃	大腸菌				—
3	〃	黄色ブドウ球菌				—
4	〃	サルモネラ				—
5	刺身用のまな板	大腸菌群		63		
6	〃	大腸菌				—
7	〃	黄色ブドウ球菌				—
8	〃	腸炎ビブリオ				—
9	冷蔵庫取っ手	大腸菌群				—
10	〃	大腸菌				—
11	〃	黄色ブドウ球菌	7			
12	従業員様の手指(手洗い後)	大腸菌群		35		
13	〃	大腸菌				—
14	〃	黄色ブドウ球菌				—
15	〃	一般生菌		50		
16	包装機のコンベアー(加熱後の食品用)	大腸菌群	20			
17	〃	大腸菌				—
18	〃	黄色ブドウ球菌				—
19	〃	一般生菌			120	

総評

NO.1 : 加熱前の食品を調理する器具・大腸菌群+ 《衛生度 B : おおむね良好》 加熱前の食品を調理する器具から少量検出ですから特に問題ありません。

NO.5 : 加熱しない食品を調理する器具・大腸菌群++ 《衛生度 C : 注意が必要》 加熱しない食品を調理する器具としては菌数が多いようです。刺身用のまな板は、魚種が変わるたびに清潔な布巾で水分をふき取った後、アルコールスプレーを使用し殺菌を行ってください。

NO.11 : 調理関連器具・黄色ブドウ球菌(食中毒原因菌) 《衛生度 E : 早期の対策が必要》 この菌は手指のケガ(切り傷、擦過傷など)や手荒れから検出される場合があります。従業員様はできる限り衛生手袋の着用を行ってください。また、冷蔵庫の取っ手は頻繁に手が触れる部分です。一日数回はアルコールスプレーを使用して殺菌を行ってください。

NO.12 : 洗浄後の手指・大腸菌群++ 《衛生度 D : 要注意》 洗浄後の手指からの検出ですから要注意です。洗浄と殺菌の不良が原因と推測されますので、手洗いの方法をご確認ください。

NO.16 : 加熱後の食品を調理する器具・大腸菌群+ 《衛生度 C : 注意が必要》 使用前後の殺菌不良が原因と考えられますので、殺菌の方法をご確認ください。使用中はアルコールスプレーで殺菌を行うようにしてください。

※一般生菌数は基準値が設けられていないため、参考値としてご利用ください。

検査方法 : 9cmシャーレによる平板直接培養法。細菌集落数の汚染度の判定基準 (当社内規) 1~30+ 31~99++ 100以上+++
 衛生度 A:良好 衛生度 B:おおむね良好 衛生度 C:注意が必要 衛生度 D:要注意 衛生度 E:早期の対策が必要