

令和6年6月分

品名	銘柄	検査項目	判定
50gあじフライ	福岡丸福水産	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
50g国産太刀魚フライ	極洋	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
40gメバル塩糍漬け	名給	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
40gサバ照焼味付	名給	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
40gサケ切身	東海澱粉	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
40gホキ切身	東海澱粉	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
40gいわし開き澱粉付	山佐食品	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
きびなごのかりかりフライ	SN食品	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
20g太刀魚唐揚げ	アマレイ	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
50gごぼうのメンチカツ	給材開発	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
40gSBローストンカツ	新栄物産	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
40g野菜コロッケ	エム・シーシー食品	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
60g春巻き	ニチレイフーズ	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
ミニ春巻き	ニチレイフーズ	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
冷凍ちゃんぽん	武蔵野フーズ	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
50g春巻きFe(米粉入り)	ニチレイフーズ	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
冷凍うどん麺	武蔵野フーズ	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
40gいわし甘露煮	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、ヒスタミン	適
50gいわし甘露煮	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、ヒスタミン	適
40g焼きそば切身	ことぶきフーズ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、ヒスタミン	適
40gさばゴマ味噌煮	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、ヒスタミン	適
いかねぎ焼(卵抜き)	給材開発	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
40gキャベツ入り平つくね	印南食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
50gキャベツ入り平つくね	印南食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
トマトオムレツ(バラ)	マルイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
18gひじきしゅうまい	SN食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
30gお豆腐しゅうまい	大冷	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
50g国産グリルチキン	印南食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
50gナン	SN食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
ひじきと野菜の豆腐揚げ	テーブルマーク	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
40gクリスピーチキン	マルイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
50gクリスピーチキン	マルイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
40g千草焼	マルイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
いちごミルクプリン(Ca&Fe)	ニチレイフーズ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
チーズ大福	マルイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
モチクリームアイス(バニラ)	新栄物産	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
フレッシュパイ	SN食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
七夕ゼリー(パイ)	セリア・ロイル	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
マンゴプリン	ニチレイフーズ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
七夕ゼリー(マスカットゼリー)	給材開発	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適
七夕ゼリー(星のソーダゼリー)	給材開発	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	適

※未加熱食品の規格に沿って検査しております。