

令和7年6月分

品名	銘柄	検査項目	判定
子持ちししゃもフライ	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
たっぷりイカカツ(Ca・Fe) 40g	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、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
たっぷりイカカツ(Ca・Fe) 60g	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、腸炎ビブリオ、ヒスタミン	適
カラフトししゃも19g	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
サバ塩糍漬40g	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
サケ切身40g	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
スケソウタラ切身澱粉付40g	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
サバカレー醤油漬40g	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
メバル照焼味付40g	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
サーモンチーズフライ	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
赤魚切身40g	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
アジ切身40g	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
SBローστοンカツ40g	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
SBローστοンカツ50g	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
SBヒレカツ30g	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
SBヒレカツ40g	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
おいしいポークヒレカツ40g	トクスイフーズ	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
和風肉じゃがコロッケ(Fe・Fi)	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、O-157	適
北海道サクッと男爵コロッケ55	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
南瓜コロッケ50g	トクスイフーズ	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
野菜かき揚げ60g	テーブルマーク	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	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
国産野菜かき揚げ30g	ニッスイ	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
いわしかぼすレモン煮40g	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
サバ味噌煮40g	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
国産グリルチキン40g	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
国産グリルチキン50g	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
ちくわ磯辺天ぶら30g	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
ちくわ磯辺天ぶら50g	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
Caたっぷりオムレツ(トマトミート) 60g	キュービー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	適
ギョーザ25	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
国産鶏豚バーグ50g	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
ノンフライつくね(Fe・Ca) 9g	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
お豆腐しゅうまい30g	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
厚焼たまご	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
千草焼40g	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
フルーツ杏仁風プリン(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
瀬戸内レモンゼリー	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
フレッシュパイン	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
セタデザート(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
セタデザート(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
セタゼリー(パイン味)	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

※未加熱食品の規格に沿って検査しております。