

## 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	検体名・推測される原因と対策
AA10348 AB61645	問題なし	<p>発酵食品（発酵後未加熱食品）の発酵前に加熱をしている食品の弊社基準値は、①一般生菌数が発酵に使用している菌数(乳酸菌)の100倍以下、②大腸菌群：陰性 ③大腸菌：陰性です。</p> <p>検査結果を弊社基準値で判断したところ、特に問題のない結果であると判断されました。</p> <p>基準値内の為、検査を続行いたします。次回の検査結果は3月3日に発行されます。次回の検査後にもご連絡を差し上げますのでよろしくお願いいたします。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調味糎 100g（冷蔵）令和7年11月7日製造）75日間 10℃保管</li> <li>・調味糎 100g（令和7年11月7日製造）75日間 常温保管</li> </ul>
特記事項	<p>発行責任者 <b>山本紅音</b>                      株式会社 食品微生物センター TEL 0120-409-929                      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。</p>	

弊社基準値 1g 中の菌数です。（※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 豆腐 ハム 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 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>生肉 加熱用の魚の切り身 半製品の総菜類</small>			発酵食品（発酵後未加熱食品） <small>キムチ むかづけ 味噌 塩辛 酒粕</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	一般生菌 発酵菌	大腸菌群 大腸菌
1.0×10 <sup>4</sup> (1万未満)	陰性	陰性	3.0×10 <sup>2</sup> (300未満)	1.0×10 <sup>4</sup> (1万未満)	1.0×10 <sup>3</sup> (1千未満)	陰性	8.0×10 <sup>2</sup> (800未満)	1.0×10 <sup>5</sup> (10万未満)	1.0×10 <sup>4</sup> (1万未満)	2.0×10 <sup>3</sup> (2千未満)	一般生菌と発酵菌の差が100倍以内	発酵前の加熱有無を元に基準値の項目を適用

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して、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※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。