

# 【 食品検査報告書 】

株式会社海遊 御中

2017年8月7日

仙台市衛生検査所登録第1号  
 厚生労働省食品衛生登録検査機関  
 計量証明事業登録番号 宮城県第H111-005号  
**検査施設名**  
**株式会社 日本微生物研究所**  
 本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号  
 TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433  
 東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F  
 TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2017年8月3日
試験特記	

試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
<b>【試験品】 串カキ</b>			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	7.6×10 <sup>3</sup>	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2017年8月1日 -18℃以下で保管		
<b>【試験品】 串ホヤ</b>			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	2.9×10 <sup>3</sup>	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	1.0×10 <sup>2</sup>	CFU/g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2017年8月1日 -18℃以下で保管		
<b>【試験品】 焼串ホヤ</b>			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	300未満	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2017年7月1日 -18℃以下で保管		

報告書番号	20170803-0-41-31-1-900006-0-1-1 (43973)	検査担当者	今野 修
		検査責任者	佐藤 寿夫