試験検査等別表（規格基準検査以外）

依頼番号　10

収去年月日	平成30年5月15日　午前10時00分
収去者	新潟市保健所 食品衛生監視員　大河原　絵美，平　裕幸
被収去者	新潟市秋葉区小口1208番地1 有限会社あいだ　代表取締役　間　一彰
備　考	

※ふきとり検体において，一般細菌数，大腸菌群数および大腸菌数はふきとり箇所の全菌数です。

試験検査成績

No.	検体	検体分類	検体備考	一般細菌数（/g）※	大腸菌群数（/g）※	大腸菌数（/g）※	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	ウエルシュ菌	新潟県指導基準	不良理由
1	トリ肉の塩こうじ	加熱そうざい	トリ肉、塩こうじ	300以下	10以下	10以下	陰性	陰性	陰性	可	
2	ハルサメサラダ	未加熱そうざい	玉ねぎ、ハム、コーン、水菜、ニンジン、ハルサメ、マヨネーズ	300以下	10	10以下	陰性	陰性	陰性	可	
3	なすのあまみそいため	未加熱そうざい	なす	300以下	10以下	10以下	陰性	陰性	陰性	可	
4	がんも山菜あんかけ	加熱そうざい	がんも、さんさい	680	10以下	10以下	陰性	陰性	陰性	可	
5	盛り付けコンベア	ふきとり（その他）		780	10以下	10以下	陰性				
6	スチコン取っ手	ふきとり（その他）		530	10以下	10以下	陰性				
7	冷蔵庫取っ手	ふきとり（その他）		300以下	10以下	10以下	陰性				
8	作業台	ふきとり（その他）	カット中	11000	10以下	10以下	陰性				
9	ブラストチラー取っ手	ふきとり（その他）		300以下	10以下	10以下	陰性				
10	エアシャワー下部の壁	ふきとり（その他）		300以下	10以下	10以下	陰性				
	以下余白										