

(生食用冷凍鮮魚介類)

食品分類	基準項目	基準
<p>無加熱摂取冷凍食品</p> <p>○冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないもの。</p>	<ul style="list-style-type: none">・ 一般生菌数・ 大腸菌群・ 腸炎ビブリオ最確数	<p>10万個／g 以下</p> <p>陰性</p> <p>100MPN／g 以下</p>



食品検査成績書

公衛セ第 14- 1366 号
令和 04 年 06 月 17 日

富丸
砂地 義也 様

一般財団法人
宮崎県公衆衛生センター
〒880-0032 宮崎市霧島1丁目1番地2
TEL 0985-24-7400



令和 03 年 10 月 27 日 に当センターに依頼された試験品の検査結果は下記のとおりです。

記

製造者住所	宮崎県宮崎市本郷南方2764-2		
製造者氏名	砂地 義也	業 種	魚介類販売業
検査食品(試料)名	イセエビの急速冷凍物		
支所整理番号	宮崎 - 1179	製造年月日 消費・賞味期限	令和03年10月26日

検査項目	検査結果	基準等	試験法
一般生菌数	760個/g	令和3年10月27日検査	* 1
一般生菌数	300個/g以下	令和3年12月 6日検査	* 1
一般生菌数	300個/g以下	令和4年 2月21日検査	* 1
一般生菌数	300個/g以下	令和4年 6月15日検査	* 1
大腸菌群	陰性 (-)	令和3年10月27日検査	* 1
大腸菌群	陰性 (-)	令和3年12月 6日検査	* 1
大腸菌群	陰性 (-)	令和4年 2月21日検査	* 1
大腸菌群	陰性 (-)	令和4年 6月15日検査	* 1
黄色ブドウ球菌	陰性 (-)	令和3年10月27日検査	* 2
腸炎ビブリオ最確数	3. OMPN/g以下	〃	* 1

備考

令和3年10月27日に依頼された試験品を冷凍で保存し、上記日程で検査

* 1 冷凍食品の成分規格の試験法

* 2 ベアードパーカー寒天培地塗抹法(食品衛生検査指針:微生物編)

担当

微生物



