

検査結果通知書

- 1 収去年月日 令和6年10月21日(月)
2 被収去者 日清医療食品株式会社 代表取締役 立林勝美
千代田区丸の内2-7-3
3 収去場所 那覇市立病院
那覇市古島2-31-1
4 製造所 那覇市立病院
那覇市古島2-31-1
5 検査実施期間 令和6年10月21日～令和6年11月1日
6 検査実施施設 一般財団法人沖縄県環境科学センター 浦添市字経塚720番地
7 検査方法・基準
【検査方法】
・食品添加物等の規格基準(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)
・食品衛生検査指針 微生物編2015(公益社団法人日本食品衛生協会)
【参考基準】※法定基準値なし
・小規模な総菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(加熱処理したもの)細菌数:10万以下/検体1g、E.coli:陰性、黄色ブドウ球菌:陰性
(未加熱処理のもの)細菌数:100万以下/検体1g
8 試験品の数量および重量 1検体あたり約50g
9 検査結果

試験品番号	品名(採取数量)	検査項目			判定
		細菌数	E. coli(大腸菌)	黄色ブドウ球菌	
102	魚のおろしかけ(50g)	300以下/g	陰性	陰性	良好
103	ゴーヤーチャンプルー(50g)	300以下/g	陰性	陰性	良好
104	なめこ味噌汁(50g)	300以下/g	陰性	陰性	良好
105	豚肉ガーリックソテー(50g)	300以下/g	陰性	陰性	良好
106	洋風煮物(50g)	300以下/g	陰性	陰性	良好
107	コンソメスープ(50g)	300以下/g	陰性	陰性	良好

細菌数	<input type="checkbox"/> 参考基準値を超えました	<input checked="" type="checkbox"/> 参考基準値以内でした
細菌数が多い場合、食品の処理過程全般に渡って衛生的取り扱いがなされなかったおそれがあり、食中毒菌などの病原菌が存在する可能性が高いことを示します。菌数が少ない場合でも、この検査方法では検出できない病原菌(嫌気性菌や微好気性菌など)が存在する場合があります。		
E. coli(大腸菌)	<input type="checkbox"/> 検出されました	<input checked="" type="checkbox"/> 検出されませんでした
加熱済み食品から本菌群が検出された場合は、不適当な加熱処理や二次汚染など取り扱いの悪さを示しています。一般的に未加熱の生の食品から少量の大腸菌群が検出されたとしても、それが直ちに糞便汚染や腸管系病原菌の存在を示すわけではありませんが、菌量が多ければ糞便などの不潔物による汚染を被っていることを疑わせ、病原菌汚染の可能性がります。		
黄色ブドウ球菌	<input type="checkbox"/> 検出されました	<input checked="" type="checkbox"/> 検出されませんでした
本菌が食品から検出された場合、特に人(従業員)の手指からの汚染が考えられます。本菌は普段から人の鼻粘膜や頭髮、体表などを含め自然界に広く分布する菌です。本菌が食品中で増殖すると、食中毒原因物質である耐熱性毒素が産生されます。汚染の防止には従業員の手洗い徹底や、作業中のおしゃべり、くしゃみ等による汚染の防止、作業環境(設備・器具等)の衛生状態の改善などがあります。		

10 結果の評価
検査の結果は問題ありませんでした。
引き続き衛生管理を徹底し、食中毒予防に努めて下さい。

検査結果についての問合せ先
〒902-0076 沖縄県那覇市与儀1-3-21
那覇市保健所 生活衛生課 食品衛生グループ
担当: 神田 沙也加
電話 098-853-7963 FAX 098-853-7965