

細菌検査結果報告書

株式会社社会津畜産

品質管理

検査日：2010年 03月 12日

2010年 03月 13日作成

--	--	--

Page 1/1

製造日	項目 1	項目 2	項目 3	検査項目	菌数	検出時間	備考
2010/03/12	カット室	モモ②	噴霧なし	一般生菌	0.0X10 ⁰	1200	
	カット室	モモ②	噴霧なし	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	スライサー室	手袋	作業中	一般生菌	0.0X10 ⁰	1200	
	スライサー室	手袋	作業中	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	センター	枝肉	噴霧なし	一般生菌	0.0X10 ⁰	1200	
	センター	枝肉	噴霧なし	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	スライサー室	まな板	作業中	一般生菌	8.6X10 ⁰	890	
	スライサー室	まな板	作業中	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	カット室	手袋	作業中	一般生菌	0.0X10 ⁰	1200	
	カット室	手袋	作業中	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	解体室	手袋	作業中	一般生菌	0.0X10 ⁰	1200	
	解体室	手袋	作業中	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	カット室	まな板	作業中	一般生菌	0.0X10 ⁰	1200	
	カット室	まな板	作業中	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	解体室	まな板	作業中	一般生菌	1.3X10 ²	756	
	解体室	まな板	作業中	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	カット室	ナイフ	作業中	一般生菌	0.0X10 ⁰	1200	
	カット室	ナイフ	作業中	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
	解体室	スイッチ	噴霧なし	一般生菌	5.3X10 ¹	800	
	解体室	スイッチ	噴霧なし	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200	
カット室	スキナー	作業中	一般生菌	1.5X10 ⁰	975		
カット室	スキナー	作業中	大腸菌群	0.0X10 ⁰	1200		