

TIML2011 第 4-3 号

平成 23 年 4 月 23 日

検 査 成 績 書

様

平成 23 年 4 月 11 日実施した
本社工場の衛生検査成績を下記
の通り御通知申し上げます。

竹石食肉衛生研究所
所長 竹石吉男
新潟市中央区女池 3-55
TEL/FAX 025-283-3482

検 体	ふきとり 施設機材まな板等
検査目的	細菌検査・施設機材の衛生状況調査
検 査 法	公定衛生検査法

検査成績 (ふきとり)				
	検 査 箇 所	生菌数一般	大腸菌 E.coli	黄色ブドウ 球菌
NO.1	加工室・まな板 (A)	1,110 個/cm ²	陰 性	陰 性
NO.2	包丁及び殺菌保管箱・	300 個/cm ²	陰 性	陰 性
NO.3	加工室・水道栓取手 (NO2)	4,600 個/cm ²	陰 性	陰 性
NO.4	加工室・挽肉機 (NO1)使用中	5,900 個/cm ²	陰 性	陰 性
NO.5	加工室・包装冷却水	300 個/cm ² 以下	陰 性	陰 性
NO.6	注意 ;加工室・スライ- 330 型 使用中 (刃、肉固定台)	12,500 個/cm ²	陰 性	陰 性
NO.7	注意 ;加工室・スライ- 300 型 使用中 (刃、肉固定台)	30,600 個/cm ²	陰 性	陰 性

改善提案:施設、使用機材の衛生状況は一部を除き良好に管理されています。
・なお、4月12日指摘の除湿機表面の汚れは洗浄され、きれいに改善されて
いました。