

TIML2011 第 4-3 号  
平成 23 年 4 月 29 日

## 検査成績書

様

平成 23 年 4 月 19 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  
新潟市中央区女池 3-55-10  
TEL/FAX 025-283-3482  
携帯 090-2441-3635  
Email: takeiabi3635@gmail.com

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	要改善: 従業員 (N) 長靴内側	2,200,000 個/cd	陰性	陰性
NO.2	加工室・まな板 (A)	1,110 個/cd	陰性	陰性
NO.3	包丁及び殺菌保管箱	800 個/cd	陰性	陰性
NO.4	加工室・水道栓取手 (NO2)	4,600 個/cd	陰性	陰性
NO.5	加工室・挽肉搥 (NO1) 使用中	5,900 個/cd	陰性	陰性
NO.6	加工室・包装冷却水	800 個/cd 以下	陰性	陰性
NO.7	注意 ; 加工室・すり台-380 型 使用中 (刃、肉固定台)	12,600 個/cd	陰性	陰性
NO.8	注意 ; 加工室・すり台-800 型 使用中 (刃、肉固定台)	30,600 個/cd	陰性	陰性
NO.9	内臓処理室・まな板使用前	2,300 個/cd	陰性	陰性
NO.1	注意 ; 内臓処理室・製氷機取手	89,000 個/cd	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。  
ただちに、長靴の消毒洗浄・注意 3 箇所は使用後に洗浄を強化して下さい。  
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。

不明な点は竹石 TEL09024413635・まで問い合わせ願います。