

検査報告書

B4589000

一般社団法人GIFT 御中



株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市扇町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731



部署 1
部署 2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2021/11/06	2021/11/06	2021/11/09

番号	検体名
X23815	犬猫用エゾシカのふりかけ

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地
サルモネラ	陰性	/25g	緩衝ペプトン水 ラパポート・バシリアディス培地 ESサルモネラ寒天培地II

検査方法：食品衛生検査指針微生物編（1990・2004）食品衛生検査指針追補II微生物編（1996）厚生労働省 監修を準用

備考

検査責任者：坂口徹

細菌検査総評

※この総評は、報告書に準ずるものではありません。

検体名・推測される原因と対策

加熱済みの食品の弊社基準値は 一般生菌： 1.0×10^4 大腸菌群：陰性 大腸菌：陰性 です。
 検査結果を加熱済みの食品の弊社基準値で判断したところ、特に問題のない結果であると判断されました。
 今後ともこれまでと同様の衛生管理を、お願いいたします。
 ・犬猫用エゾシカのふりかけ

管理番号	X23815
基準オーバーの項目	問題なし
特記事項	発行責任者 田村加菜子 株式会社食品微生物センター TEL 0120-409-929 御不明な点やご質問がございましたらお気軽にお問い合わせください。

弊社基準値 1g 中の菌数です。(※基準値オーバーは不合格です。)

加熱済みの食品		加熱しない食品 (摂取までに加熱しない食品)		加熱前の食品 (摂取までに加熱する食品)		発酵食品 (発酵後未加熱食品)	
総菜類(加熱済)	ゆでめん パン 豆腐 ハム 魚肉練り製品	刺身 サラダ類 果物 総菜類(加熱しない食品を混合したもの)	真菌 大腸菌群	大腸菌	カビ 酵母	真菌 大腸菌群	カビ 酵母
一般生菌	大腸菌群	一般生菌	大腸菌群	一般生菌	大腸菌群	一般生菌	大腸菌群
1.0×10^4 (1万未満)	陰性	1.0×10^4 (1万未満)	1.0×10^3 (1千未満)	1.0×10^5 (10万未満)	1.0×10^4 (1万未満)	一般生菌と発酵菌の差が100倍以内	発酵前の加熱有無を元に基準値の項目を適用
カビ 酵母	カビ 酵母	カビ 酵母	カビ 酵母	カビ 酵母	カビ 酵母	カビ 酵母	カビ 酵母
3.0×10^2 (300未満)	3.0×10^2 (300未満)	8.0×10^2 (800未満)	8.0×10^2 (800未満)	1.0×10^2 (100未満)	1.0×10^2 (100未満)	2.0×10^3 (2千未満)	2.0×10^3 (2千未満)

この自主基準は、(食品衛生法) (食品、添加物等の規格基準) (乳及び乳製品の成分規格等に関する省令) (弁当、総菜、生めん等の衛生規範) (漬物の衛生規範) (洋生菓子の衛生規範) 及び各都道府県の食品等の衛生に関する指図書等を参考に、当社が独自に設定した微生物自主基準です。食品衛生法で細菌類の規格基準が定められていない食品について営業者の自主管理の指標として定めました。従って法令、条列、規範等の定めより当社基準値が上回る場合は、これらを優先させます。 ※上記の数値未満が基準値内 ※食中毒菌検出時は基準値オーバー ※特記事項に記載がない場合は弊社基準値に基づき判断しています。この総評は、検査を行った食品の一般的な製造方法を想定しこれを基準として検査結果を評価したものです。従って製造方法や加熱状態が想定と異なる場合には本来の評価と合致しない場合があります。またこの総評の記載内容は検体の状態を評価するものであり製品の安全性を保障するものではありません。