

〔検査物資一覧表〕

実施年月日 令和6年2月13日～ 2月15日

No.	品 名	種 別	検査項目	適 不適
1	乾燥ビーツ(ダイスカット)100g	常温	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	適
2	白湯4号缶	常温	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	適
3	熟香湯(ポーク)1kg	常温	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	適
4	熟香湯(チキン)1kg	常温	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	適
5	スープストック1kg	常温	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	適
6	中華味(顆粒)1kg	常温	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	適
7	香露白湯1kg	常温	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	適
8	のり佃煮(一食)10g	常温	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	適
9	Feひじきのり10g	常温	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	適
10	糸がきまぐろ100g	常温	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	適
11	県産刻みくろめ(乾)100g	常温	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	適
12	大分県産きくらげスライス100g	常温	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	適
13	ベトナム産きくらげスライス200g	常温	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	適
14	ベトナム産きくらげスライス1kg	常温	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	適