

アフター フォロー



service



お電話やメールにて
ご相談承ります。

種の名前	検査の目的	対象食品	検査結果
一般生鮮肉	細菌汚染の程度を示し、食品の安全性や衛生の取扱いの適否を判断する	食品全般	（未加熱食品不適切な産地） （加熱食品） 全数
大腸菌群	加熱殺菌の適否、加熱後の二次汚染の有無を判断する	加熱された食品全般	食品衛生法に 基づいて定め られた基準に 基づいて判定
サルモネラ属菌	菌類又は菌類による汚染の有無を判断する	生肉、魚介類、生卵、生野菜など未加熱食品	E.coli が検出 の無いを合格

種の名前	検査の特徴	対象食品	検査結果
黄色ブドウ球菌	ヒド、動物の糞便や結核、化粧品類に存在する	肉、魚、いなり、味噌、漬物、調味料など	・生の肉・魚 ・肉や魚の骨 ・食品の皮
カンピロバクター	ヒド、動物の腸管内に存在、腸管や骨から検出されやすい	生肉、鶏肉、生野菜、生卵、生肉、生肉、生肉	・生の肉・魚 ・肉や魚の骨 ・食品の皮
腸管出血性大腸菌 O157	ヒド、動物（特に牛）の糞便に存在	生肉、鶏肉、生野菜、生肉、生肉、生肉	・生の肉・魚 ・肉や魚の骨 ・食品の皮

・手に触れる場合は消毒を行わない、手袋をする

健康づくり商店 様

受付日：2023年5月10日

検体名：げんこうまんじゅう

栄養成分表示 100g 当たり	
熱量	558 kcal
たんぱく質	11.5 g
脂質	39.1 g
炭水化物	44.3 g
一糖質	35.6 g
一食糖相当量	8.7 g
食塩相当量	0.12 g

上記は、食品表示における栄養成分表示の一例です。

水分活性

食品にはタンパク質、炭水化物等と結合した結合水と移動可能な自由水が含まれています。食品中の微生物が繁殖するには一定量の自由水が存在することが不可欠であり、食品中の水分活性を示す指標として水分活性が用いられます。

微生物の種類により繁殖可能な水分活性は異なりますが、一般的な食中菌で概ね 0.900以上、酵母や霉菌は水分活性が 0.800以上と、0.600以下に低下せば、全ての微生物は繁殖が不可能となります。

水分活性を低下させる手段としては一般に以下の方法が用いられています。

- 食品の乾燥
- 食品の塩漬
- 食品の糖漬
- 食品の凍結
- 食品の脱水

食品の水分活性を測定する際には、以下の方法が用いられます。

食品の水分活性を測定する際には、以下の方法が用いられます。

食品の水分活性を測定する際には、以下の方法が用いられます。

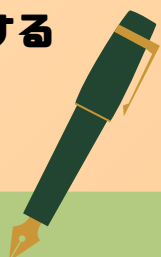
大腸菌群(陽性)について

大腸菌群が陽性は、製造や調理過程が衛生的では無いと評価されます。原因として、原材料の殺菌不足、製造や調理時の加熱不足、加熱後のヒトや調理器具を介した二次汚染などが考えられます。

今回の検査結果は、大腸菌群(陽性)となりましたが、製造や調理工程を点検する絶好の機会と捉えていただき、衛生管理の見直しを行っていただければ幸いです。

取引先等に試験成績書のご提出をする場合、衛生管理の改善後に再検査をされることをお勧めいたします。

- 検査結果には項目に応じた解説が同封されます。
- 栄養成分表示が適切か確認し、“群馬県健康づくり財団調べ”と記載することもできます。



TEL:027-269-7405
FAX:027-269-7805
mail:kankyuu@gunma-hf.jp