

ID B2554000

検査報告書

株式会社スタジオコイズミ 御中

部署1 料飲部

部署2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2019/03/30	—	2019/04/06

番号	検体名	一般生菌/g	大腸菌群/g	大腸菌/g	黄色ブドウ球菌/g	カビ/g		
S19741	弁当 初発	300未満	陰性	陰性	陰性	陰性		
S19742	弁当 6時間 25℃保管	300未満	陰性	陰性	陰性	陰性		
S19743	弁当 12時間 25℃保管	300未満	陰性	陰性	陰性	陰性		
S19744	弁当 18時間 25℃保管	4.7×10 ²	陰性	陰性	陰性	陰性		

備考



株式会社 食品微生物センター
〒250-0001 神奈川県小田原市扇町3-26-1
TEL 0465-30-1730
FAX 0465-30-1731
Email kensa@sbc-web.com



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

検査報告書

B2554000

株式会社スタジオコイズミ 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 料飲部
部署2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2019/03/30	2019/03/30	2019/04/04

番号	検体名
S19741	弁当 初発

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
カビ	陰性	CFU/0.01g	CP加ポテトデキストロース寒天培地

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

検査報告書

B2554000

株式会社スタジオコイズミ 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 料飲部
部署2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2019/03/30	2019/03/30	2019/04/04

番号	検体名
S19742	弁当 6時間 25°C保管

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
カビ	陰性	CFU/0.01g	CP加ポテトデキストロース寒天培地

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

検査報告書

B2554000

株式会社スタジオコイゾミ 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 料飲部
部署2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2019/03/30	2019/04/01	2019/04/06

番号	検体名
S19743	弁当 12時間 25℃保管

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
カビ	陰性	CFU/0.01g	CP加ポテトデキストロース寒天培地

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

検査報告書

B2554000

株式会社スタジオコイズミ 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 料飲部
部署2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2019/03/30	2019/04/01	2019/04/06

番号	検体名
S19744	弁当 18時間 25℃保管

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	4.7×10^2	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
カビ	陰性	CFU/0.01g	CP加ポテトデキストロース寒天培地

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。

管理番号	基準オーバーの項目	検体名・推測される原因と対策
S19741	問題なし	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 カビ： 3.0×10^2 です。 検査結果を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。 ・弁当 初発
S19742	問題なし	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 カビ： 3.0×10^2 です。 検査結果を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。 基準値内の為、検査を続行いたします。次回の検査結果は4月6日に発行されます。次回の検査後にもご連絡を差し上げますのでよろしくお願いたします。 ・弁当 6時間 25℃保管
特 記 事 項	発行責任者 松本雅宏 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 <small>総菜類(加熱済) ゆでめん パン 豆腐 ハム 魚肉練り製品</small>				加熱しない食品 (摂取までに加熱しない食品) <small>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)</small>				加熱前の食品 (摂取までに加熱する食品) <small>生肉 加熱用の魚の切り身 半製品の総菜類</small>			発酵食品 (発酵後未加熱食品) <small>キムチ むかづけ 味噌 塩辛 酒粕</small>	
一般生菌	大腸菌群	大腸菌	真菌 カビ 酵母	一般生菌	大腸菌群	大腸菌	真菌 カビ 酵母	一般生菌	大腸菌群	真菌 カビ 酵母	一般生菌 発酵菌	大腸菌群 大腸菌
1.0×10^4 (1万未満)	陰性	陰性	3.0×10^2 (300未満)	1.0×10^4 (1万未満)	1.0×10^3 (1千未満)	陰性	8.0×10^2 (800未満)	1.0×10^5 (10万未満)	1.0×10^4 (1万未満)	2.0×10^3 (2千未満)	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

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導基準等を参考にして、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ない食品について営業者の自主管理の指標として決めました。従って法令、条例、規範等の定めより当社基準値が上回る場合は、これらを優先させることとします。 ※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。

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。

管理番号	基準オーバーの項目	検体名・推測される原因と対策
S19743	問題なし	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 カビ： 3.0×10^2 です。 検査結果を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。 ・弁当 12時間 25℃保管
S19744	問題なし	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 カビ： 3.0×10^2 です。 今回の報告書が、保存検査の最終結果報告です。検査結果を弊社基準値で判断したところ、特に問題は検出されませんでした。安全係数(×0.7~0.8)を加味すると、25℃保管で12.6~14.4時間の期限設定は細菌数的には問題のないものと考えられます。 ・弁当 18時間 25℃保管
特 記 事 項	発行責任者 松本雅宏 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 <small>総菜類(加熱済) ゆでめん パン 豆腐 ハム 魚肉練り製品</small>				加熱しない食品(摂取までに加熱しない食品) <small>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)</small>				加熱前の食品(摂取までに加熱する食品) <small>生肉 加熱用の魚の切り身 半製品の総菜類</small>			発酵食品(発酵後未加熱食品) <small>キムチ むかづけ 味噌 塩辛 酒粕</small>	
一般生菌	大腸菌群	大腸菌	真菌 カビ 酵母	一般生菌	大腸菌群	大腸菌	真菌 カビ 酵母	一般生菌	大腸菌群	真菌 カビ 酵母	一般生菌 発酵菌	大腸菌群 大腸菌
1.0×10^4 (1万未満)	陰性	陰性	3.0×10^2 (300未満)	1.0×10^4 (1万未満)	1.0×10^3 (1千未満)	陰性	8.0×10^2 (800未満)	1.0×10^5 (10万未満)	1.0×10^4 (1万未満)	2.0×10^3 (2千未満)	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

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導基準等を参考にして、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ない食品について営業者の自主管理の指標として決めました。従って法令、条例、規範等の定めより当社基準値が上回る場合は、これらを優先させることとします。 ※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。