

食品の検査結果について（平成29年10月）

（１）収去等検査

（試験検査機関：熊本市環境総合センター）

検体	検査項目	検体数	検査結果
加熱そうざい	一般細菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌	12	全て適合
食肉製品 包装後加熱	大腸菌群、クロストリジア、 ソルビン酸、亜硝酸根	2	全て適合
食肉製品 加熱後包装	E.coli、黄色ブドウ球菌、 サルモネラ、ソルビン酸、 亜硝酸根	2	全て適合
未加熱そうざい	一般細菌数、E.coli、 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	8	全て適合
合 計		24	