

細菌検査項目一覧表

2022.10.06

公益財団法人 岡崎市学校給食協会

- ・検査書は、検査日が1年以内のものが有効になります。
- ・学期契約食品は、学期毎に1回提出してください。
- ・その他、不明な点は岡崎市学校給食協会までお問い合わせください。

区分	成分規格	例	検査項目
食肉製品	加熱食肉製品	包装後加熱殺菌したもの	大腸菌群 クロストリジウム属菌
		プレスハム 等	
		加熱殺菌後包装したもの	E. Coli 黄色ブドウ球菌
		ハム・ウインナー 等	サルモネラ属菌
練製品	魚肉練製品	ちくわ・かまぼこ・はんぺん 等	大腸菌群
こんにゃく 等		こんにゃく・ちぢみこんにゃく・糸こんにゃく 等	細菌数 大腸菌群
大豆製品	大豆	蒸し大豆・ゆで大豆 等	細菌数 大腸菌群
	大豆加工品	豆腐・生揚げ・焼き豆腐	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	冷凍デザート 等	細菌数 大腸菌群
	加熱摂取冷凍食品	凍結前加熱	細菌数 大腸菌群
		凍結前未加熱	細菌数 E. Coli
鳥卵	鶏卵	液卵 等	サルモネラ属菌
乳製品	牛乳・加工乳	調理用牛乳・生クリーム 等	細菌数 大腸菌群
	乳主原料食品	チーズ・バター 等	大腸菌群
	発酵乳	ヨーグルト 等	大腸菌群 乳酸菌数
生菓子	チルド食品	プリン・ゼリー 等	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
漬物		たくあん漬け・きゅうり漬け・キムチ・高菜 等	大腸菌群
惣菜		佃煮・メンマ 等	大腸菌群
果物類パック		パインアップル・黄桃・ナタデココ 等	大腸菌群
ふりかけ食品		ふりかけ・ゆかり・青菜 等	大腸菌群
乾物	※非加熱摂取品	ごま・かつお節・塩昆布・アーモンド 等	大腸菌群
調味料	※非加熱摂取品	しょうゆ・ドレッシング 等	細菌数 大腸菌群
魚類		ちりめんじゃこ・しらす干し 等	細菌数 大腸菌群
添加物		ジャム・味付け小魚・コーヒー牛乳の素 等	大腸菌群