

# 試験検査結果報告書

2014年3月25日

検査の結果は、下記のとおりです。



品名	保存時間	一般生菌数	大腸菌群数	黄色ブドウ球菌	備考
キャベツ千切り(原体処理なし)	初発	6600	190	陰性	野菜納品業者→工場冷蔵庫 保管→採取(処理なし)
	24H	80000	>100000	陰性	
	48H	>1000000	>1000000	陰性	
	72H	>1000000	>1000000	陰性	
キャベツ千切り(ホタテ抗菌剤使用)	初発	4000	<10	陰性	ホタテ抗菌剤+水で洗浄→流水 洗浄→脱水後冷蔵保管
	24H	14000	4880	陰性	
	48H	98000	>100000	陰性	
	72H	180000	>100000	陰性	

\* 検査時間まで冷蔵庫(10℃以下)で保管

\* 菌数:1gあたり(又は1ml)あたりを示す