

# 近江肉検査成績書

発行日：平成22年5月27日

発行No.: TRS02557

発行者：滋賀県彦根市平田町8-9  
株式会社 千成亭  
品質管理 田中傳司



## 【細菌検査結果】

検体名	一般生菌	大腸菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	セレウス菌	バチルス菌	判定
① 近江肉	60	0	0	0	0	0	0	正常
②								
③								
④								
⑤								
⑥								
⑦								
⑧								
⑨								
⑩								
社内基準	レベル3	1,000	0	100	0	0	100	100 (個/g以下)
	レベル2	10,000	0	500	0	0	500	500 (個/g以下)
	レベル1	100,000	0	1,000	0	0	1,000	1,000 (個/g以下)

(注)検査結果で「0」と表示されているものは、10倍希釈で該当する菌が検出されなかったことを示す。

## 【官能検査結果】

氏名	部門名	外観	匂い	食感	味	合計点	平均点	官能検査の総合点	細菌検査及び官能検査の総合評価
① 上田 勝之	総括責任者	5	5	5	5	20	5.0	5.0	合格
② 森野 宏史	営業部	5	5	5	5	20	5.0		
③ 蘆田 哲治	業務管理	5	5	5	5	20	5.0	官能検査の評価	
④ 谷口 滋	商品管理	5	5	5	5	20	5.0		
⑤ 田中 傳司	品質管理	5	5	5	5	20	5.0	合格	

(注1)評価は、品質良を5点、品質不良を1点とし5段階で行う。官能検査の総合点が4.0以上を合格とする。

(注)細菌・官能とも合格の場合のみ合格とする

## 合否判定及び改善対策

合/否	判定	判定に対する改善対策
合格	正常	レベル3の段階で、理想的な状態であり、現状を維持する。
	要注意	合格であるが、レベル2の段階で、直接工程(該当製造工程)の衛生改善を実施し、レベル3に改善する。
	嚴重注意	合格であるが、レベル1の段階で、直接工程(原材料から完成品までの一連の製造工程)の衛生改善を実施し、レベル2又はレベル3に改善する。
不合格	基準外	社内基準に達していないことが確認された場合は、該当する製造ロットの出荷・販売を停止し、再殺菌、再加熱等細菌を減少させる有効かつ適切な方策を取る。適切な方法が無い場合は該当製造ロットの製品を全て廃棄する。同時に、直接工程(原材料から完成品までの一連の製造工程)及び間接工程(機械器具、手指)を含めた衛生改善を実施する。

## 【生食用食肉の成分規格目標】(厚生省目標)

対象食品	大腸菌	サルモネラ
生食用食肉	陰性	陰性

## 【わが国の微生物規格・基準】

弁当・そうざいの衛生規範による細菌数規定 (加熱処理したもの)	一般生菌	大腸菌	黄色ブドウ球菌
	100,000以下	陰性	陰性