

# 検査結果)

## スタンプ検査

cfu/20cm<sup>2</sup>

### 消毒前

採取場所	一般生菌		大腸菌群		サルモネラ菌		黄色ブドウ球菌		真 菌	
図面 ①	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
図面 ②	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
図面 ③	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
図面 ④	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
図面 ⑤	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
計	0		0		0		0		0	
平均	0.00		0.00		0.00		0.00		0.00	

### 消毒後

採取場所	一般生菌		大腸菌群		サルモネラ菌		黄色ブドウ球菌		真 菌	
図面 ①	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
図面 ②	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
図面 ③	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
図面 ④	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
図面 ⑤	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎	0	◎
計	0		0		0		0		0	
平均	0.00		0.00		0.00		0.00		0.00	

## 食品工場施設の評価基準

	一般生菌	大腸菌群	サルモネラ菌	黄色ぶどう球菌	真 菌 類	マーク
適	0~5	0	0	0	0~10	◎
注意	6~10	1~5	1~5	1~5	11~30	△
不適	11~20	6以上	6以上	6以上	31以上	×
要改善	21以上					★