

検査報告書

D18-31 号
平成 30 年 3 月 10 日

株式会社 ひろせプロダクト 様

千葉県四街道市四街道1474番地16 506号
検査室 千葉市若葉区若葉545番地18 101号
有限会社環境科学サービス
TEL:043-304-8202 FAX:043-304-8203

試料受付日	平成 30 年 2 月 19 日
検査終了日	平成 30 年 3 月 9 日
検体の由来	製品検査
採取区分	持込・受取・採取

検査責任者 太鼓地 洋昭



ご依頼されました検体について行った検査の結果を、下記の通り報告いたします。

検体名	竹串			
採水日	平成 年 月 日	採取時刻		
検査の対象	検査の結果	単位	定量下限値	検査の方法
オルトフェニルフェノール	不検出	mg/3本	0.002	H19厚労省通知 食安監発第1113002号 及び 食安基発第1113002号 別紙1 準拠
チアベンダゾール	不検出	mg/3本	0.002	H19厚労省通知 食安監発第1113002号 及び 食安基発第1113002号 別紙1 準拠
ジフェニル	不検出	mg/3本	0.002	H19厚労省通知 食安監発第1113002号 及び 食安基発第1113002号 別紙1 準拠
イマザリル	不検出	mg/3本	0.002	H19厚労省通知 食安監発第1113002号 及び 食安基発第1113002号 別紙1 準拠
二酸化硫黄 又は 亜硫酸塩類	不検出	mg/3本	0.12	H19厚労省通知 食安監発第1113002号 及び 食安基発第1113002号 別紙2 準拠
一般生菌数	300以下 (非検出)	mg/3本	—	食品衛生検査指針(微生物編 2004) II. 第2章 2.1.-(1) 準拠
大腸菌群	陰性	—	—	食品衛生検査指針(微生物編 2004) II. 第2章 2.2. 準拠
黄色ブドウ球菌	陰性	—	—	食品衛生検査指針(微生物編 2004) II. 第2章 8 準拠
真菌数	10以下 (非検出)	個/3本	—	食品衛生検査指針(微生物編 2004) II. 第3章 5-(2) 準拠
耐熱性菌数 注) (好気性芽胞形成菌)	300以下 (非検出)	個/3本	—	食品衛生検査指針(微生物編 2004) II. 第2章 2.5. 準拠
サルモネラ	陰性	—	—	食品衛生検査指針(微生物編 2004) II. 第2章 4 準拠
2-クロロエタノール	不検出	mg/3本	0.1	ヘッドスペース-ガスクロマトグラフ質量分析法
特記事項	不検出とは、検査結果が定量下限値未満であったことを示します。 理化学検査は、無作為に抽出した3本を対象に、検査を実施しました。 微生物学的検査は、無作為に抽出した3本に対し、重量で9倍量の滅菌希釈水を加え、3分間均質化したものを試料液としました。(10倍希釈液) 注) 耐熱性菌数は、70±5℃で30分間加熱した後急冷した試料液につき、検査を実施しました。 微生物学的検査結果における「非検出」とは、最低希釈段階(10倍希釈)において、培養の結果集落が確認されなかったことを示します。			