



検体 微生物菌数検査 2014年6月~7月 抜粋

検査内容 一覧まとめ 岡山市保健所による徹底検査

検査の結果

大変綺麗であるとの通知を頂きました
ありがとうございます

夏場に向け、大変蒸し暑く

一年で最も腐敗が進む季節の中での検査でした
検査は深夜から行われ、畑の状態確認からネギの収穫も
保健所の職員様と一緒にいき、連日通って頂き
徹底的に無料で、検査して頂きました

改善後(洗浄(根元のみ洗浄)、選別改善後)

		細菌数	大腸菌群数	
収穫時	モニタリング 収穫搬入直後 (根元切り取り) 6/26	1	2000000	80000
		2	2100000	37000
		3	2600000	25000
		4	2600000	120000
		5	2100000	140000
洗浄後	モニタリング 根付き、洗浄後 6/26	1	560	<300(10)
		2	780	<300(5)
		3	820	<300(25)
		4	490	<300(0)
		5	360	<300(0)
洗浄 選別後	214 根付き洗浄選別後 根元切り取り カット前 6/30	1	690	<300(40)
		2	36000	<300(20)
		3	680	<300(5)
		4	390	<300(15)
		5	1200	<300(85)
製品	215 カットねぎ 6/30	1	4100	770
		2	2800	490
		3	6900	3400
		4	5400	1200
		5	3100	630
保存 試験 4日目	216 カットねぎ 6/30 加工後 4日目	1	850	<300(0)
		2	390	<300(0)
		3	>3000	<300(15)
		4	4000	<300(30)
		5	3900	<300(10)
保存 試験 7日目	217 カットねぎ 6/30 加工後 7日目	1	230000	<300(280)
		2	210000	570
		3	220,000	<300(230)
		4	290,000	<300(110)
		5	250,000	590

堆肥など

←糞系の肥料を使わない、全面ハウス栽培で雨よけ等
独特の栽培方法により
カット前の大腸菌の数が極端に少ない
この栽培方法により他では真似の出来ない
菌数と日持ちが可能になります

←根の洗浄後には既に大腸菌の数は0に近くなります

←カットする前の菌数です 大変綺麗です
カット前の原体の菌数が多いと、いくら次亜塩素酸に
30分以上、長時間浸しても菌数は下がらないと言う
保健所の説明でした

←カット後の菌数です 大変綺麗です
おいしさの風味を損なわないよう酸性水に20秒浸し殺菌
そして即脱水しています
残留塩素検査も致しましたが当然出ません

←冷蔵保存で更に菌が減ってきています
(2℃~3℃冷蔵)
カット4日後は大腸菌の数は0に近くなり
他の菌も極端に少ない

←カットネギの7日目保存試験 (2℃~3℃冷蔵)

菌数が21万個~29万個と出ています
一般生鮮食料品の流通状態で保健所の指導数値は
100万個以下ですから
安全圏内と言う結果となりました