



# 試験検査成績書

食第L00803-82号  
2021年7月15日

株式会社 テーオーシー 様

一般社団法人東京都食品衛生協会  
東京食品技術研究所  
〒175-0083 東京都板橋区徳五 1-19-10



ご依頼の試験品の試験検査結果は以下のとおりです。

受付日	2021年7月7日
試験品	おしぼり A
試験検査内容	昭和57年11月16日環指第157号厚生省環境衛生局長通知 「おしぼりの衛生的処理等に関する指導基準」 pH (参考)

## 試験検査結果

検査項目	検査結果	衛生基準
一般細菌数	100未満/枚	一般細菌数は1枚当たり10万個を 超えないことが望ましいこと
大腸菌群	不検出	大腸菌群が検出されないこと
黄色ブドウ球菌	不検出	黄色ブドウ球菌が検出されないこと
変色	無	変色がないこと
異臭	無	異臭がないこと
pH	8.0	*****
「おしぼりの衛生的処理等に関する指導基準」に適合する。		

\*本成績書を転載する場合は当研究所の承認を受けてください。



食第L00803-83号

2021年7月15日

## 試験検査成績書

株式会社 テーオーシー 様

一般社団法人東京都食品衛生協会  
東京食品技術研究所

〒175-0083 東京都板橋区徳生 1-19-10



ご依頼の試験品の試験検査結果は以下のとおりです。

受付日	2021年7月7日
試験品	おしぼり B
試験検査内容	昭和57年11月16日環指第157号厚生省環境衛生局長通知 「おしぼりの衛生的処理等に関する指導基準」 pH (参考)

### 試験検査結果

検査項目	検査結果	衛生基準
一般細菌数	100未満/枚	一般細菌数は1枚当たり10万個を 超えないことが望ましいこと
大腸菌群	不検出	大腸菌群が検出されないこと
黄色ブドウ球菌	不検出	黄色ブドウ球菌が検出されないこと
変色	無	変色がないこと
異臭	無	異臭がないこと
pH	8.0	*****
「おしぼりの衛生的処理等に関する指導基準」に適合する。		

\*本成績書を転載する場合は当研究所の承認を受けてください。