



食第M01380-5号

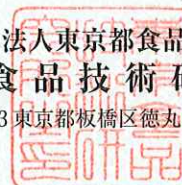
2022年10月20日

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 東京都板橋区徳丸 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	2022年10月13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M01380-6号

2022年10月20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 東京都板橋区徳丸 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	2022年10月13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。