

別表(検査項目及び基準一覧)

(数値:以下/g、ml)

食品等の名称	生菌数	乳酸菌数 又は酵母数	腸内細菌 科菌群	大腸菌群	E.coli	病原大腸菌	腸球菌及び 緑膿菌	黄色ブドウ 球菌	サルモネラ	腸炎ビブリオ	クロストリウム 属菌	その他
洋生菓子	■ 10万			■*1 陰性				■ 陰性				
乾燥食肉製品					■ 陰性							■亜硝酸根 0.070g/kg
非加熱食肉製品					■ 100			■ 1000	■ 陰性			■亜硝酸根 0.070g/kg
特定加熱食肉製品					■ 100			■ 1000	■ 陰性		■ 1000	■亜硝酸根 0.070g/kg
加熱食肉製品(包装後加熱)				■ 陰性							■ 1000	■亜硝酸根 0.070g/kg
加熱食肉製品(加熱後包装)					■ 陰性			■ 1000	■ 陰性			■亜硝酸根 0.070g/kg
魚肉ねり製品				■*2 陰性								■亜硝酸根 *3 0.05g/kg
イクラ	■ 10万					■*4 陰性						■亜硝酸根 0.005g/kg
スジコ、タラコ												■亜硝酸根 0.005g/kg
漬物(一夜漬)					■ 陰性					■ 陰性		
生めん類(生めん)	■ 300万				■ 陰性			■ 陰性				①具等のうち、天ぷら、つゆ等の加熱処理したもの ■生菌数10万/g ■E.coli、黄色ブドウ球菌:陰性
生めん類(ゆでめん)	■ 10万			■ 陰性				■ 陰性				②具等のうち、生野菜等の未加熱処理のもの ■生菌数300万/g
牛乳、成分調整牛乳、加工乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、殺菌山羊乳	■ 5万			■ 陰性								
特別牛乳	■ 3万			■ 陰性								
クリーム	■ 10万			■ 陰性								
バター、バターオイル、プロセスチーズ、濃縮ホエイ、加糖練乳				■ 陰性								
アイスクリーム	■*5 10万			■ 陰性								
アイスマルク、ラクトアイス	■*5 5万			■ 陰性								
濃縮乳、脱脂濃縮乳	■ 10万											
無糖練乳、無糖脱脂練乳	■ 0											
乳飲料	■ 3万			■ 陰性								
発酵乳		■ 1千万以上		■ 陰性								
その他の乳製品	■ 5万			■ 陰性								
乳酸菌飲料 (無脂乳固形3.0%以上)		■ 1千万以上		■ 陰性								
乳酸菌飲料 (無脂乳固形3.0%未満)		■ 100万以上		■ 陰性								
氷菓	■*5 1万			■ 陰性								
氷雪	■ 100			■ 陰性								
生あん												■シアン化合物 不検出
清涼飲料水				■ 陰性								■混濁・沈殿物・ヒ素・鉛・カドミウム:不検出 ■スズ:150ppm
清涼飲料水(りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするもの)				■ 陰性								■混濁・沈殿物・ヒ素・鉛・カドミウム:不検出 ■スズ:150ppm ■パツリン:0.050ppm
ミネラルウォーター類(殺菌等なし)				■ 陰性			■ 陰性					■混濁・沈殿物・ヒ素・鉛・カドミウム:不検出 ■スズ:150ppm
無加熱摂取冷凍食品	■ 10万			■ 陰性								
加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	■ 10万			■ 陰性								
加熱後摂取冷凍食品(その他)	■ 300万				■*6 陰性							
生食用冷凍鮮魚介類	■ 10万			■ 陰性						■*7 100		
生食用食肉(牛肉(内臓を除く))			■ 陰性									
生食用食肉(馬肉又は馬肝臓)					■ 陰性				■ 陰性			
粉末清涼飲料	■*8 3000			■ 陰性								■混濁・沈殿物・ヒ素・鉛・カドミウム:不検出 ■スズ:150ppm

*1 生鮮果実部を除く

*2 魚肉すり身を除く魚肉ねり製品について陰性

*3 魚肉ソーセージ及び魚肉ハムについて亜硝酸根0.05g/kg以下

*4 陰性:腸管出血性大腸菌O158陰性

*5 発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数

*6 小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品を除く

*7 最確数で検体1gにつき100以下

*8 乳酸菌を加えたものにあつては、乳酸菌以外の細菌の数

※食品衛生法(第11条)に基づいて定められた食品の規格、厚生労働省が通知する食品の衛生規範及び通知を参考に検査項目を設定しています。