

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				■油脂の酸価:3以下 ■油脂の過酸化価:30以下
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
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 無脂肪固形3.0%以上		■ 1千万以上		■ 陰性								
乳酸菌飲料 無脂肪固形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 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 ム:不検出 ■スズ:150ppm ■バツリン: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 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 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