

③	細菌検査データ（下記一覧表参照）	<ul style="list-style-type: none"> ●細菌検査データは1年以内のものを提出すること（※実演及びレストラン・イートインも必要） ●下記分類に属さないものは細菌検査データ提出不要
---	------------------	--

食品別指定検査項目表

分類	食品名	検査項目（食品衛生法、衛生規範より抜粋）
生鮮品	生食用鮮魚介類（刺身・すし種）、ゆでだこ、ゆでがに	腸炎ビブリオ（生食用鮮魚介類のみ最確数）
	生食用生カキ	生菌数、大腸菌（最確数）、腸炎ビブリオ
	生食用食肉：牛（たたきのみ取扱可）	腸内細菌科菌群
	生食用食肉：馬刺	糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌
冷凍食品	加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱済）	生菌数、大腸菌群
	加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）	生菌数、大腸菌
	生食用冷凍鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類）、冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ（生食用鮮魚介類のみ腸炎ビブリオは最確数）
弁当惣菜	弁当類（寿司、おにぎり、調理パン等）・加熱済惣菜（※佃煮は検査データ不要）	生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌
	惣菜：サラダ、生野菜等未加熱のもの	生菌数
菓子	洋生菓子	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
	和生菓子 ◎当社基準による	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
食肉製品	加熱食肉製品（包装後加熱）（ボンレス、ロースハム 等）	大腸菌群、クロストリジウム
	加熱食肉製品（加熱後包装）（ソーセージ 等）	大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ
	非加熱食肉製品（ラックスハム 等）	大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、リステリア
	特定加熱食肉製品（ローストビーフ 等）	大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、クロストリジウム
	乾燥食肉製品	大腸菌
めん類	生めん・半生めん（※乾麺は不要）	生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌
	ゆで麺	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
	具等（加熱処理をしたもの）	生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌
	具等（未加熱処理のもの）	生菌数
乳製品	牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、部分脱脂乳、脱脂乳、加工乳、クリーム、アイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイス、濃縮乳、脱脂濃縮乳、加糖練乳、脱脂加糖練乳、粉乳各種、乳飲料	生菌数、大腸菌群
	ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードに限る）	リステリア
	バター、バターオイル、無糖練乳、無糖脱脂練乳、プロセスチーズ、濃縮ホエイ、殺菌乳酸菌飲料	大腸菌群
	乳酸菌飲料、はっ酵乳	乳酸菌数又は酵母数、大腸菌群
その他	魚肉練り製品、鯨肉製品、魚肉ソーセージ 等	大腸菌群
	浅漬け、一夜漬け	大腸菌、腸炎ビブリオ
	しょうゆ漬け、粕漬け、ぬか漬け、酢漬け、塩漬け（梅干など）、キムチ等	カビ、酵母
	氷菓	生菌数、大腸菌群
	清涼飲料水、果実ジュース、炭酸飲料、豆乳類 等	大腸菌群
	粉末清涼飲料、インスタントコーヒー・ココア 等（※コーヒー豆、実演のコーヒーは不要）	生菌数、大腸菌群
	ミネラルウォーター類	大腸菌群、腸球菌、緑膿菌
	レトルトパウチ食品	容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性であること
	豆腐 ◎当社基準による	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌