

別記1 検査項目及び指標一覧

(数値：以下／g、ml)

対象	生菌数*1	乳酸菌数又は酵母数	腸内細菌科菌群	大腸菌群	E.coli	腸管出血性大腸菌	腸球菌及び緑膿菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	セレウス菌	カンピロ	クロストリジウム属菌	エルシニア	リステリア	発育しうる微生物
弁当、そうざい(加熱済食品)	★ 10万			★ 陰性	★*2 陰性	☆ 陰性		★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			
弁当、そうざい(非加熱食品)	★ 100万			☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性					
ゆでがに(飲食時に加熱を要しないもの)	★ 10万			★ 陰性	★*2 陰性	☆ 陰性		★ 陰性	☆ 陰性	■ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			
冷凍ゆでがに(飲食時に加熱を要しないもの)	■ 10万			■ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			
冷凍ゆでがに(飲食時に加熱を要するもの)	■ 10万			■ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性								
洋生菓子	★ 10万			★*3 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		★ 陰性	☆ 陰性							
その他の生菓子	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性					
生あん						☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性							
その他のあん類						☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性							
乾燥食肉製品					■ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性				☆ 陰性		☆ 陰性	
非加熱食肉製品					■ 100	☆ 陰性		■ 1000	■ 陰性			☆ 陰性	☆ 陰性		■ 100	
特定加熱食肉製品					■ 100	☆ 陰性		■ 1000	■ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■ 1000			
加熱食肉製品(包装後加熱)				■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■ 1000			
加熱食肉製品(加熱後包装)					■ 陰性	☆ 陰性		■ 1000	■ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性			
ハム・ソーセージ類(店頭スライス品)	★ 10万			★ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性							
魚肉ねり製品				■*4 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			
鯨肉製品				■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			
生食用鮮魚介類(すし種、生うに等)	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性		■*5 100						
むき身の生食用かき	■ 5万				■*6 230	☆ 陰性		☆ 陰性		■*5 100						
生食用かき(むき身を除く)	■ 5万				■*6 230	☆ 陰性		☆ 陰性		☆*5 100						
イクラ	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	● 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性						
スジコ、タラコ	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性						
ゆでだこ(冷蔵)	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性		■ 陰性			☆ 陰性			
冷凍ゆでだこ	■ 10万			■ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性		■ 陰性			☆ 陰性			
その他の水産製品	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性			☆ 陰性			
漬物(浅漬)					★*2 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性		★*7 陰性						
その他の漬物	★ 10万			★ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性						
生麺	★ 300万			★*8 陰性	★*2 陰性	☆ 陰性		★ 陰性								
ゆで麺	★ 10万			★*8 陰性		☆ 陰性		★ 陰性			☆ 陰性					
豆腐	★ 10万			★ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性					



(注)

1 検査項目

■：成分規格による衛生基準項目

●：国の通知による衛生基準項目

★：本通知で指標を設定した項目

☆：危害原因物質(必要に応じ検査する項目:例示)

2 検査に係る補足

\*1 規格基準が定められた食品を除き、発酵食品については適用しない

\*2 冷凍食品の規格基準で定められた E. coli の試験法により陰性

\*3 生鮮果実部を除き陰性

\*4 魚肉すり身を除く魚肉ねり製品について陰性

\*5 最確数で検体 1 g につき 100 以下

\*6 最確数で検体 100g につき 230 以下

\*7 ゆでだこの規格基準で定められた腸炎ビブリオの試験法により陰性

\*8 冷凍食品の規格基準で定められた方法により調製した試料原液を試料とし、氷菓の規格基準で定められた大腸菌群の試験法により陰性

\*9 常温保存可能品にあつては、細菌数（摂氏 30 度±1 度で 14 日間保存又は摂氏 55 度±1 度で 7 日間保存した後において標準平板培養法で 1 ml 当たり）0

\*10 容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは除く

\*11 発酵後、摂氏 75 度以上で 15 分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは除く

3 用語

カンピロ：カンピロバクター・ジエジエニ及びカンピロバクター・コリ

エルシニア：エルシニア・エンテロコリチカ

リステリア：リステリア・モノサイトゲネス