

食品衛生検査項目 一覧表

※下記一覧表は、食品衛生法、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令、厚生労働省Webサイトをもとに作成したものです。

食品の種類		微生物基準
清涼飲料水	清涼飲料水	大腸菌群：陰性
	ミネラルウォーター類 （殺菌・除菌）	大腸菌群：陰性
	ミネラルウォーター類 （未殺菌・未除菌、CO2圧が20℃で98kPa以上）	大腸菌群：陰性
	ミネラルウォーター類 （未殺菌・未除菌、CO2圧が20℃で98kPa未満）	大腸菌群：陰性 腸球菌：陰性 緑膿菌：陰性
粉末清涼飲料	乳酸菌を加えないもの	一般生菌数：3,000/g以下 大腸菌群：陰性
	乳酸菌を加えたもの	一般生菌数：3,000/g以下（乳酸菌を除く） 大腸菌群：陰性
氷雪		一般生菌数：100/ml以下（融解水） 大腸菌群：陰性
氷菓		一般生菌数：10,000/ml以下（融解水） ※発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母の数を除いた一般生菌数とする。 大腸菌群：陰性
食鳥卵	殺菌液卵（鶏卵）	サルモネラ属菌：陰性
	未殺菌液卵（鶏卵）	一般生菌数：1,000,000/g以下
食肉製品	乾燥食肉製品	E.coli：陰性
	非加熱食肉製品	E.coli：100/g以下 黄色ブドウ球菌：1,000/g以下 サルモネラ属菌：陰性 リステリア・モノサイトゲネス：100/ g 以下
	特定加熱食肉製品	E.coli：100/g以下 クロストリジウム属菌：1,000/g以下 黄色ブドウ球菌：1,000/g以下 サルモネラ属菌：陰性
	加熱食肉製品（包装後加熱）	大腸菌群：陰性 クロストリジウム属菌：1,000/g以下
	加熱食肉製品（加熱後包装）	E.coli：陰性 黄色ブドウ球菌：1,000/g以下 サルモネラ属菌：陰性
鯨肉製品		大腸菌群：陰性
魚肉ねり製品		大腸菌群：陰性
ゆでだこ	凍結していないもの	腸炎ビブリオ：陰性
	冷凍ゆでだこ	一般生菌数：100,000/g以下 大腸菌群：陰性 腸炎ビブリオ：陰性
ゆでがに	冷凍していないもの	腸炎ビブリオ：陰性
	冷凍ゆでがに	一般生菌数：100,000/g以下 大腸菌群：陰性 腸炎ビブリオ：陰性
生食用鮮魚介類		腸炎ビブリオ（最確数）：100/g以下
生食用かき	生食用かき	一般生菌数：50,000/g以下 E.coli（最確数）：230/100g以下
	生食用（むき身）	一般生菌数：50,000/g以下 E.coli（最確数）：230/100g以下 腸炎ビブリオ（最確数）：100/g以下
豆腐（常温保存可能品）		発育し得る微生物：陰性
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		恒温試験：容器梱包を35.0℃で14日間保持し、膨張又は漏れを認めないこと 細菌試験：陰性（恒温試験を実施したものをを用いる）

食品の種類		微生物基準	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	一般生菌数：100,000/g以下 大腸菌群：陰性	
	加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）	一般生菌数：100,000/g以下 大腸菌群：陰性	
	加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱以外のもの）	一般生菌数：3,000,000/g以下 E.coli：陰性	
	生食用冷凍鮮魚介類	一般生菌数：100,000/g以下 大腸菌群：陰性 腸炎ビブリオ（最確数）：100/g以下	
生乳 生山羊乳 生水牛乳		一般生菌数：4,000,000/ml以下	
牛乳 殺菌山羊乳		一般生菌数：50,000/ml以下 大腸菌群：陰性	
牛乳（常温保存可能品）		発育し得る微生物：陰性	
特別牛乳		一般生菌数：30,000/ml以下 大腸菌群：陰性	
成分調整牛乳 低脂肪牛乳 無脂肪牛乳 加工乳		一般生菌数：50,000/ml以下 大腸菌群：陰性	
アイスクリーム類	アイスクリーム	一般生菌数：100,000/g以下 大腸菌群：陰性	※アイスクリーム類の一般生菌数 発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として 使用したものにあっては、乳酸菌又 は酵母の数を除いた一般生菌数とする。
	アイスマルク	一般生菌数：50,000/g以下 大腸菌群：陰性	
	ラクトアイス	一般生菌数：50,000/g以下 大腸菌群：陰性	
ク リ ー ム		一般生菌数：100,000/ml以下 大腸菌群：陰性	
バター バターオイル		大腸菌群：陰性	
ナチュラルチーズ		リステリア・モノサイトゲネス：100/g以下	
プロセスチーズ 濃縮ホエイ		大腸菌群：陰性	
濃縮乳 脱脂濃縮乳		一般生菌数：100,000/g以下	
無糖練乳 無糖脱脂練乳		一般生菌数：0/g	
加糖練乳 加糖脱脂練乳 全粉乳 脱脂粉乳 ク リ ー ム パ ウ ダ ー ホエイパウダー たんぱく質濃縮ホエイパウダー バターミルクパウダー 加糖粉乳 調製粉乳		一般生菌数：50,000/g以下 大腸菌群：陰性	
調製液状乳		発育し得る微生物：陰性	
乳飲料		一般生菌数：30,000/ml以下 大腸菌群：陰性	
発酵乳		乳酸菌数または酵母数：10,000,000/ml以上 ※ただし、加熱殺菌したものはこの限りではない 大腸菌群：陰性	
乳酸菌飲料	無脂乳固形分3％以上	乳酸菌数または酵母数：10,000,000/ml以上 ※ただし、加熱殺菌したものはこの限りではない 大腸菌群：陰性	
	無脂乳固形分3％未満	乳酸菌数または酵母数：1,000,000/ml以上 大腸菌群：陰性	