

食品検査の基準値一覧

(1gあたり)

分類	一般生菌数	大腸菌群数	大腸菌	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	リステリア	カビ	酵母
清涼飲料水		陰性							
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌)	100以下	陰性							
粉末清涼飲料	3,000以下	陰性							
氷雪	100以下	陰性							
氷菓	10,000以下	陰性							
鶏卵(殺菌液卵)				陰性					
鶏卵(未殺菌液卵)	1,000,000以下								
乾燥食肉製品			陰性						
非加熱食肉製品			100以下	陰性	1,000以下		100以下		
特定加熱食肉食品			100以下	陰性	1,000以下				
加熱食肉食品		陰性							
加熱後容器包装食肉食品			陰性	陰性	1,000以下				
鯨肉製品		陰性							
魚肉ねり製品		陰性							
未冷凍ゆでだこ						陰性			
冷凍ゆでだこ	100,000以下	陰性				陰性			
ゆでがに(飲食時加熱を要しないもの)						陰性			
冷凍ゆでがに	100,000以下	陰性				陰性			
生食用鮮魚介類						100以下			
生食用かき	50,000以下		230/100g以下						
生食用(むき身)	50,000以下		230/100g以下			100以下			
無加熱摂取冷凍食品	100,000以下	陰性							
加熱後摂取冷凍食品 凍結直前加熱	100,000以下	陰性							
加熱後摂取冷凍食品 凍結直前加熱以外	3,000,000以下		陰性						
生食用冷凍鮮魚介類	100,000以下	陰性				100以下			
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	陰性								
アイスクリーム	100,000以下	陰性							
アイスマルク	50,000以下	陰性							
ラクトアイス	50,000以下	陰性							
生乳・生山羊乳	4,000,000以下								
濃縮乳	100,000以下								
牛乳・殺菌山羊乳	50,000以下	陰性							
成分調整牛乳、低脂肪牛乳無脂肪牛乳、加工乳	50,000以下	陰性							
クリーム	100,000以下	陰性							
無糖練乳・無糖脱脂練乳	陰性								
加糖れん乳・全粉乳等	50,000以下	陰性							
バター・プロセスチーズ		陰性							
ナチュラルチーズ							陰性		
乳飲料	30,000以下	陰性							
弁当・惣菜・加熱食品(卵焼・フライ等)	100,000以下		陰性		陰性				
弁当・惣菜・非加熱食品(サラダ等)	1,000,000以下								
生めん類	3,000,000以下		陰性		陰性				
ゆでめん類	100,000以下	陰性			陰性				
生めん類 具など(加熱済み)	100,000以下		陰性		陰性				
生めん類 具など(未加熱)	3,000,000以下								
洋生菓子	100,000以下	陰性			陰性				
漬物 充填後加熱したもの								陰性	1,000以下
一夜漬(浅漬)			陰性			陰性			

※食品、添加物の規格基準、食品衛生規範等を参考にしています。

※大腸菌群と大腸菌について…大腸菌群は自然界にも広く分布することから環境衛生管理に有用な衛生指標菌と考えられます。たとえば加熱食品の場合には加熱が十分かの有用性の指標、加熱後の2次汚染の指標等になります。大腸菌はより糞便の汚染指標菌とされます。