

食品細菌検査について

■ 細菌検査判定基準

大分類	分類	適用	一般細菌数 (/gまたは/1)	大腸菌群 (/gまたは/1)		黄色ブドウ球菌	腸炎 ビブリオ	その他
				大腸菌				
魚介類及びその加工品	さしみ、寿司種	生食用貝類を含む	10×10^5	30×10^2	-	陰性	陰性	
	魚介類加工品	しらす、たらこ、いくら 珍味、燻製等	10×10^5	30×10^2	-	陰性	-	
	魚肉ねり製品		10×10^4	規（陰性）	-	陰性	-	
	魚肉ハム・ソーセージ		50×10^3	規（陰性）	-	陰性	-	
	鯨肉製品（完全包装）		10×10^5	規（陰性）	-	陰性	-	
	スライス鯨肉製品	店内スライスのみ	50×10^4		-	陰性	-	
冷凍食品	無加熱摂取		規 10×10^4	規（陰性）	-	陰性	-	
	加熱後摂取（凍結前加熱済）		規 10×10^4	規（陰性）	-	陰性	-	
	生食用冷凍鮮魚介類		規 10×10^4	規（陰性）	-	陰性	陰性	
	冷凍ゆでたこ		規 10×10^4	規（陰性）	-	陰性	陰性	
食肉及び食肉製品	加熱食肉製品（包装後加熱殺菌）		10×10^3	規（陰性）	陰性	陰性	-	
	加熱食肉製品（加熱殺菌後包装）		10×10^4		-	陰性	-	
乳及び乳製品	牛乳		規 50×10^3	規（陰性）	-	陰性	-	
	加工乳		規 50×10^3	規（陰性）	-	陰性	-	
	特別牛乳		規 30×10^3	規（陰性）	-	陰性	-	
	乳飲料		規 30×10^3	規（陰性）	-	陰性	-	
アイスクリーム類	アイスクリーム		規 10×10^4	規（陰性）	-	陰性	-	
	アイスマルク		規 50×10^3	規（陰性）	-	陰性	-	
	ラクトアイス		規 50×10^3	規（陰性）	-	陰性	-	
	氷菓		規 10×10^3	規（陰性）	-	陰性	-	
	シェイク類		10×10^4	10×10	-	陰性	-	
穀類および加工品	ゆでめん	ゆで加工、ゆで加がけを含む	10×10^4	10×10	-	陰性	-	
菓子類	洋生菓子		10×10^4	10×10	-	陰性	-	
	和生菓子	木の葉で包んだ菓子を含む	50×10^4	10×10^2	-	陰性	-	
	羊羹等	練り餡、ジャム類を含む	10×10^4	10×10	-	陰性	-	
清涼飲料水	粉末清涼飲料		規 30×10^2	規（陰性）	-	陰性	-	
	清涼飲料水			規（陰性）	-	陰性	-	
	フレッシュジュース類	生ジュース	10×10^4	10×10	-	陰性	-	
弁当類	仕出・弁当・すし弁当	おにぎり、いなり 海苔巻き等	10×10^4	10×10^2	陰性	陰性	-	
	調理パン		10×10^5	10×10^2	陰性	陰性	-	
惣菜類等	加熱済み		10×10^4	10×10^2	陰性	陰性	-	再加工程はサルモネラ検査追加
	未加熱	サラダ、和え物 酢の物等	10×10^5	30×10^2	陰性	陰性	-	
漬物等	漬物	一夜漬け含む			-	陰性	-	一夜漬けは腸炎ビブリオ、O-157検査追加
レトルト食品	レトルト食品							

1. 上記数値は、東京都大田区保健所 食品細菌指導基準に基づく数値です。
2. 上記数値以下を「適」と判断し、この数値を超えた場合と、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸炎ビブリオ等の食中毒起因菌が検出された場合（陽性の場合）は、商品の販売を停止致します。
3. 判定に用いる食品分類は中分類を基本と致します。ただし大分類に属するケースもあります。
4. 表中の「規」は、法令、省令に定める成分規格です。
5. 摘要欄の食品名は例示です。
6. 当基準は、冷凍食品のような例外を除き、原則的に直接飲食する食品が対象です。