

食品衛生法および衛生規範における微生物規格基準

分類	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	E.coli	その他
生食用食肉(牛肉)※2					腸内細菌科菌群：陰性/25g
牛乳、殺菌山羊乳、 成分調整牛乳、低脂肪牛乳、 無脂肪牛乳、加工乳、※4	50,000CFU/ml	陰性			
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 アイスマルク、ラクトアイス※4	50,000CFU/g	陰性			
クリーム※4	100,000CFU/ml	陰性			
アイスクリーム※4	100,000CFU/g	陰性			
発酵乳、乳酸菌飲料 (無脂固形分3%以上)※4		陰性			乳酸菌又は酵母：10,000,000以上
乳酸菌飲料 (無脂固形分3%未満)※4		陰性			乳酸菌又は酵母：10,000,000以上
清涼飲料水※1	100CFU/ml	陰性			
氷雪 融解水※1	100CFU/ml	陰性			
氷菓 融解水※1	10,000CFU/ml	陰性			
魚肉ねり製品※1		陰性			
生食用かき※1	50,000CFU/g			最確数230/100g	腸炎ビブリオ最確数法：100/g
生食用鮮魚介類※1					腸炎ビブリオ最確数法：100/g
ゆでだこ、ゆでがに※1					腸炎ビブリオ：陰性
冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに※1	100,000CFU/g	陰性			
食鳥卵(殺菌液卵)※1					サルモネラ属菌：陰性/25g
食鳥卵(未殺菌液卵)※1	1,000,000CFU/g				
乾燥食肉製品※1				陰性	
特定加熱食肉製品※1			1,000CFU/g	100CFU/g	サルモネラ属菌：陰性、 クロストリジウム属：1,000/g
加熱食肉製品※1 (容器包装に入れた後 殺菌したもの)		陰性			クロストリジウム属：1,000/g
加熱食肉製品※1 (加熱殺菌後 包装容器に入れたもの)			1,000CFU/g	陰性	サルモネラ属：陰性
冷凍食品 (無加熱摂取冷凍食品)	100,000CFU/g	陰性			
冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品)	100,000CFU/g	陰性			
冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品であり 凍結される直前に加熱された以外の物)	3,000,000CFU/g			陰性	
冷凍食品 (生食用冷凍鮮魚介類)	100,000CFU/g	陰性			腸炎ビブリオ最確数法：100/g
惣菜類 (サラダ、生野菜等、未加熱処理製品)※3	1,000,000CFU/g				
惣菜類 (卵焼き、フライ等、加熱処理製品)※3	100,000CFU/g		陰性	陰性	
漬物 (包装容器に 充填後過熱殺菌したもの)※3					カビ：陰性、 酵母：1,000/g
一夜漬(浅漬)※3				陰性	腸炎ビブリオ：陰性
洋生菓子※3	100,000CFU/g	陰性	陰性		
生めん※3	3,000,000CFU/g		陰性	陰性	
ゆでめん※3	100,000CFU/g	陰性	陰性		
めんの具等(天ぷら、つゆ等加熱したもの)※3	100,000CFU/g		陰性	陰性	
めんの具等(野菜等非加熱のもの)※3	3,000,000CFU/g				

※1 「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号) 参照

※2 「生食用食肉の衛生基準」参照

※3 「衛生規範」参照

※4 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」参照

基準値は上記の数値以下が設定されます。

上記は株式会社スペック(<http://www.spec-lab.net/>)によりまとめたものであり、その内容を保証するものではありません。

当該機関発行の各種資料などにてご確認下さい。