

別記 1 検査項目及び基準一覧

(数値:以下/g, ml)

対象		*1	乳酸菌数	腸内細菌	大腸菌	E.coli	腸管出血性大腸菌	腸球菌	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	クロストリウム属菌	エルシニア	リステリア	その他
業種	食品等の名称	生菌数	又は酵母数	科菌株	群												
そうざい製造業 飲食店営業(旅館、弁当屋、仕出し屋)	弁当そうざい(加熱済食品)	★ 10万			★ 陰性	▲ 陰性	☆ 陰性		▲ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			☆添加物
	弁当そうざい(非加熱食品)	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性					☆添加物
	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								
菓子製造業	洋生菓子	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		▲ 陰性	☆ 陰性							☆添加物
	その他の生菓子	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性					☆添加物
食肉製品製造業	乾燥食肉製品					■ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性				☆ 陰性		☆ 陰性	■亜硝酸根、☆添加物・抗菌性物質
	非加熱食肉製品					■ 100	☆ 陰性		■ 1000	■ 陰性			☆ 陰性	☆ 陰性	■ 100		■亜硝酸根、☆添加物・抗菌性物質
	特定加熱食肉製品					■ 100	☆ 陰性		■ 1000	■ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■ 1000			■亜硝酸根、☆添加物・抗菌性物質
	加熱食肉製品(包装後加熱)				■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■ 1000			■亜硝酸根、☆添加物・抗菌性物質
	加熱食肉製品(加熱後包装)					■ 陰性	☆ 陰性		■ 1000	■ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		■亜硝酸根、☆添加物・抗菌性物質
魚肉練り製品製造業	魚肉わり製品				■*2		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			■亜硝酸根(魚肉ソーセージ・ハム)、☆添加物
	鯨肉製品				■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			■亜硝酸根 ☆添加物
魚介類販売業	生食用鮮魚介類(すし種、生うに等)	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■*3 100						
	むき身の生食用かき	■ 5万				■*4 230	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■*3 100						☆ノロウイルス
道条例による水産加工品製造業	イクラ	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	● 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性						■亜硝酸根、☆添加物
	スジコ、タラコ	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性						■亜硝酸根、☆添加物
	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			
	その他の水産加工品	★ 10万			★ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性			☆添加物
道条例による漬物製造業	漬物(一夜漬)					▲ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性		▲ 陰性						☆添加物
	その他の漬物	★ 10万			★ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性						☆添加物
めん類製造業	生めん類(生めん)	▲ 300万			★ 陰性	▲ 陰性	☆ 陰性		▲ 陰性								☆添加物
	生めん類(ゆでめん)	★ 10万			★ 陰性		☆ 陰性		▲ 陰性			☆ 陰性					☆添加物
豆腐製造業	豆腐	★ 10万			★ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性						☆添加物
乳処理業	牛乳、成分調整牛乳、加工乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳等	■ 5万*5			■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■無脂乳固形分・比重・酸度等、☆抗菌性物質
	特別牛乳	■ 3万			■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■無脂乳固形分・比重・酸度等、☆抗菌性物質
	乳飲料	■ 3万*5			■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆添加物、抗菌性物質
乳製品製造業	クリーム	■ 10万			■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■乳脂肪分等、☆添加物、抗菌性物質
	バター、バターオイル、プロセスチーズ、濃縮ホエイ				■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■乳脂肪分等、☆添加物、抗菌性物質
	ナチュラルチーズ(ワフト及びセミハードに限る)				☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	■ 100	☆添加物、抗菌性物質
	濃縮乳、脱脂濃縮乳	■ 10万			☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■乳固形分等、☆添加物、抗菌性物質
	無糖練乳、無糖脱脂練乳	■ 0			☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■乳固形分等、☆添加物、抗菌性物質
	発酵乳		■ 1千万		■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■無脂乳固形分、☆添加物、抗菌性物質
	その他の乳製品	■ 5万			■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■乳固形分等、☆添加物、抗菌性物質

(注)

1 検査項目

(1) 必須項目（一部食品については例外規定あり）

- ：成分規格による衛生基準項目
- ▲：衛生規範による衛生基準項目
- ：国の通知による衛生基準項目
- ★：本基準で基準値を設定した項目

(2) 選択項目

☆：危害原因物質（必要に応じ検査する項目：例示）

2 検査基準に係る補足

- *1 生菌数：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 陰性：魚肉すり身を除く魚肉ねり製品について陰性
- *3 最確数で検体 1 g につき 100 以下
- *4 最確数で検体 100g につき 230 以下
- *5 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

3 用語

道条例：北海道が制定した「食品の製造販売行商等衛生条例」

かき条例：北海道が制定した「かきの処理等に関する衛生条例」

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

ヒ素等：ヒ素・鉛・カドミウム及びビスフ