

【食品衛生法に基づく食品検査における検査項目】

食品名	微生物学的検査項目	理化学的検査項目
即席めん	－	酸価・過酸化物価
清涼飲料水	大腸菌群	安息香酸 食用タール系色素
食肉製品	大腸菌群 大腸菌最確数 E.coli(大腸菌) クロストリジウム属菌 黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌	ソルビン酸 亜硝酸根 水分活性
みそ しょうゆ ソース類	－	ソルビン酸 安息香酸 パラオキシ安息香酸
アイスクリーム類	大腸菌群 細菌数	－
こんにやく	－	カルシウム
菓子	－	ソルビン酸 二酸化硫黄 食用タール系色素
油菓子	－	酸価・過酸化物価
あん類	－	ソルビン酸 二酸化硫黄 食用タール系色素 シアン化合物
天然氷	大腸菌群 細菌数	－
乳・乳製品	大腸菌群 細菌数 乳酸菌数	乳酸酸度 乳脂肪分 無脂乳固形分
魚肉ねり製品	大腸菌群	ソルビン酸 亜硝酸根
冷凍食品 氷雪	大腸菌群又は E.coli(大腸菌) 細菌数	ソルビン酸 亜硝酸根

【栄養表示基準に基づく栄養成分分析の検査項目】

○食品添加物

ソルビン酸、安息香酸、サッカリンナトリウム、プロピレングリコール、パラオキシ安息香酸、亜硝酸根、二酸化硫黄、カルシウム(Ca)、食用タール系色素

○規格試験

シアン化合物(定性)、水分活性、酸価、過酸化物価、牛乳規格試験、発酵乳・乳酸菌飲料無脂肪乳固形分

○栄養成分表示

栄養成分 A(食物繊維含む)、栄養成分 B(食物繊維含まない)、水分、たんぱく質(又は全窒素)、脂肪(又は乳脂肪)、食物繊維、塩分(Na 換算)、ナトリウム(Na)、カリウム(K)、カルシウム(Ca)、マグネシウム(Mg)、銅(Cu)、鉄(Fe)、マンガン(Mn)、亜鉛(Zn)、固形分

○有害金属

鉛(Pb)、カドミウム(Cd)、ヒ素(As)、重金属(硫化ナトリウム法)

○放射能検査

測定下限値：1Bq/kg、10Bq/kg

○その他

Brix 糖度、pH、アルコール度、滴定酸度、可溶性固形分、水容積

【微生物検査の検査項目】

○単項目検査

細菌数(生菌数)、大腸菌群、大腸菌群数、E. coli(大腸菌)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌、乳酸菌数、大腸菌最確数、大腸菌群最確数、腸炎ビブリオ、カビ(定性)、酵母(定性)、カビ数、酵母数、セレウス菌、腸管出血性大腸菌(0157、026、0111)、カンピロバクター、リステリア属菌、緑膿菌、好気性耐熱性菌数、嫌気性耐熱性菌数、無菌試験

○セット検査

弁当検査：細菌数(生菌数)、大腸菌、黄色ブドウ球菌

洋(和)菓子検査：細菌数(生菌数)、大腸菌群、黄色ブドウ球菌

麺類検査：細菌数(生菌数)、大腸菌(群)、黄色ブドウ球菌

漬物検査(容器包装後加熱殺菌)：カビ(定性)、酵母(定性)

一夜漬(浅漬)細菌検査：大腸菌、腸炎ビブリオ

0157・サルモネラ・カンピロバクター

○特殊検査

カビ同定、異物検査、学校給食検査セット、手指の細菌検査セット、スタンプ検査(2菌種、10箇所)、拭き取り検査