

## 【食品衛生法および各種通知に基づく検査項目】

GS. 2025. 12. 11

食品名	微生物学的検査項目	理化学的検査項目
めん類 餃子皮 ワンタン皮	大腸菌群 (ゆでめん) 又は <i>E. coli</i> (大腸菌) (生めん) 細菌数 (生菌数) 黄色ブドウ球菌	—
即席めん	—	酸価・過酸化物価
清涼飲料水	大腸菌群	安息香酸 パラオキシ安息香酸 食用タール系色素
食肉製品	大腸菌群 大腸菌最確数 <i>E. coli</i> (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
弁当 そうざい	<i>E. coli</i> (大腸菌) 細菌数 黄色ブドウ球菌	ソルビン酸 二酸化硫黄 食用タール系色素 サッカリンナトリウム
アイスクリーム類	大腸菌群 細菌数	—
漬物	カビ・酵母数	ソルビン酸 サッカリンナトリウム 食用タール系色素
浅漬	<i>E. coli</i> (大腸菌) 腸炎ビブリオ	
こんにゃく	—	カルシウム
洋生菓子	大腸菌群 細菌数 黄色ブドウ球菌	酸価・過酸化物価
油菓子	—	酸価・過酸化物価
菓子	大腸菌群 細菌数 黄色ブドウ球菌	ソルビン酸 二酸化硫黄 食用タール系色素
あん類	—	ソルビン酸 二酸化硫黄 食用タール系色素 シアノ化合物 (生あん)
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 比重 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 <i>E. coli</i> (大腸菌) 細菌数	—

## 【理化学的検査の検査項目】

### ○食品添加物

ソルビン酸、安息香酸、サッカリンナトリウム、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

熱量(エネルギー値)、たんぱく質(又は全窒素)、脂肪(又は乳脂肪)、炭水化物、食物繊維、食塩相当量(Na換算)、ナトリウム(Na)

### ○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、滴定酸度、可溶性固形分、水容積

## 【微生物的検査の検査項目】

### ○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

### ○特殊検査

カビ同定、ふき取り検査(調理器具等または手指の細菌検査)