

推奨検査項目

	一般生菌数	大腸菌群	大腸菌 (E.coli)	黄色ブドウ球菌	腸炎ピブリオ	サルモネラ	真菌 (カビ・酵母)	好気性芽胞菌	クロストリジウム属	その他
生乳・濃縮乳・れん乳等	◎※1									
牛乳・加工乳・アイスクリーム クリーム・粉乳等	◎	◎								
乳酸菌飲料等		◎								◎※2
バター・プロセスチーズ等		◎								
清涼飲料水・ミネラルウォーター	○	◎					○			
ミネラルウォーター (未殺菌・CO ₂ 1kgf/cm ² 以下)	○	◎					○			◎※3
粉末飲料・食用氷・氷菓等	◎	◎								
乾燥食肉製品	○	◎	◎				○			
非加熱食肉製品	○		◎	◎		◎				
特定加熱用食品	○	○	◎	◎		◎				
加熱食肉製品 (包装後加熱)	○	◎	◎						◎	
加熱食肉製品 (加熱後包装)	○	○	◎	◎		◎				
液卵 (未殺菌)	◎		○			○				
液卵 (殺菌)	○		○			◎				
卵加工製品 (卵焼き等)	◎	○	◎			◎				
鯨肉製品・魚肉ねり製品	○	◎								
生食用生鮮魚介類	○	○		○	◎					
生食用冷凍生鮮魚介類	◎	◎		○	◎					
ゆでだこ・ゆでがに	○	○			◎					
生食用かき	◎		○		○					
加熱後摂取冷凍食品 (未加熱)	◎		◎							
冷凍食品	◎	◎								
レトルト食品										◎※4
弁当・惣菜 (加熱品) 焼き物、揚げ物等	◎	○	◎	◎						
弁当・惣菜 (未加熱品) サラダ、生野菜等	◎		○	○						
洋生菓子	◎	◎※5		◎						
生めん・生めんの具材 (加熱品)	◎		◎	◎						
生めんの具材 (未加熱品)	◎		○	○						
ゆでめん	◎	◎		◎						
漬物 (包装後加熱)	○	○					◎			
一夜漬け (浅漬け)	○		◎		◎					
穀類・穀物加工品	◎	○					○	◎		
砂糖・でんぷん・香辛料	◎	○					○	◎		
豆腐 豆腐加工品	◎	◎						◎		
焼き菓子・揚げ菓子	◎	◎		◎			○			
加熱済みの食品	◎	◎		◎						
加熱していない食品	◎	◎	◎	◎						

※1総菌数 (直接個体顕微鏡法)

※2乳酸菌または酵母数

※3腸球菌・緑膿菌

※4発育しうる微生物すべて

※5生鮮果実部は除く

☆検査項目の考え方

「一般生菌数と大腸菌群数」から「食品の取り扱いが正しくできているか」の情報が得られます。食品の検査を行う際、この2項目の検査を実施することが多いです。

加熱食品→「大腸菌群陰性」を目指しましょう。

非加熱食品→「大腸菌 (E.coli)・黄色ブドウ球菌陰性」を目指しましょう。

各食品の特性により下記のように検査をお勧めいたします。

- ・肉製品→大腸菌 (E.coli)・サルモネラ属菌
- ・卵を使用した製品→サルモネラ属菌
- ・魚介類の製品→腸炎ピブリオ
- ・賞味期限が長い食品や乾燥している食品→真菌 (カビ・酵母)

ご不明な点・ご相談等ございましたら、お電話下さい! → TEL (098) 941-3929 株式会社クロックワーク
FAX (098) 941-3930