

別表 認定に関する自主検査

群	検査対象となる食品及び添加物		検査項目	検査成績の基準	
A	清涼飲料水	ミネラルウォーター(二酸化炭素圧が98kPa(20℃)未満で殺菌又は除菌を行わないもの)	混濁 沈殿物 大腸菌群 腸球菌 緑膿菌	認めない 認めない 陰性 陰性 陰性	
		その他	混濁 沈殿物 大腸菌群	認めない 認めない 陰性	
	粉末清涼飲料水	乳酸菌を加えないもの	細菌数 大腸菌群	3000/g以下 陰性	
		乳酸菌を加えたもの	乳酸菌を除く細菌数 大腸菌群	3000/g以下 陰性	
	氷雪		融解水の細菌数 融解水の大腸菌群	100/ml以下 陰性	
	氷菓		融解水の細菌数 融解水の大腸菌群	1万/ml以下 陰性	
	鶏卵	殺菌液卵	細菌数	100万/g以下	
		未殺菌液卵	サルモネラ属菌	陰性(25g)	
	食肉製品	乾燥食肉製品	大腸菌	陰性	
		非加熱食肉製品	大腸菌 黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌	100/g以下 1000/g以下 陰性	
		特定加熱食肉製品	大腸菌 黄色ブドウ球菌 クロストリジウム属菌 サルモネラ属菌	100/g以下 1000/g以下 1000/g以下 陰性	
		加熱食肉製品	容器包装後殺菌	大腸菌群 クロストリジウム属菌	陰性 1000/g以下
	殺菌後容器包装		大腸菌 黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌	陰性 1000/g以下 陰性	
	魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。)			大腸菌群	陰性
	ゆでだこ	冷凍ゆでだこ	細菌数 大腸菌群 腸炎ビブリオ	10万/g以下 陰性 陰性	
			その他	腸炎ビブリオ	陰性
生食用鮮魚介類			腸炎ビブリオ最確数	100/g以下	

群	検査対象となる食品及び添加物		検査項目	検査成績の基準	
A	生食用かき	むき身	細菌数 大腸菌最確数 腸炎ビブリオ最確数	5万/g以下 230/100g以下 100/g以下	
		からつき	細菌数 大腸菌最確数	5万/g以下 230/100g以下	
	穀類、豆類、果実、野菜、種実類、茶又はホップ		残留基準 1) のある農薬2種類以上	残留基準適合	
	冷凍食品 製造又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこを除く。)及び切り身又はむき身の鮮魚介類(生かきを除く。)を凍結させたもの	無加熱摂取冷凍食品		細菌数 大腸菌群	10万/g以下 陰性
		加熱後摂取冷凍食品	凍結直前加熱	細菌数 大腸菌群	10万/g以下 陰性
			その他	細菌数 大腸菌	300万/g以下 陰性
		生食用冷凍鮮魚介類(切り身又はむき身にしたもの)		細菌数 大腸菌群 腸炎ビブリオ最確数	10万/g以下 陰性 100/g以下
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品		発育し得る微生物	陰性	
	添加物		成分規格 1)、2)	適合	
	B	牛乳、加工乳又は成分調整牛乳		細菌数 大腸菌群	5万/ml以下 陰性
乳飲料		細菌数 大腸菌群	3万/ml以下 陰性		
バター又はプロセスチーズ		大腸菌群	陰性		
アイスクリーム		細菌数 大腸菌群	10万/g以下 3) 陰性		
アイスマルク又はラクトアイス		細菌数 大腸菌群	5万/g以下 3) 陰性		
はっ酵乳		乳酸菌数又は酵母数 大腸菌群	1000万/ml以上 陰性		
乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上の乳製品)		乳酸菌数又は酵母数 大腸菌群	1000万/ml以上 陰性		
乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%未満の乳等を主とする食品)		乳酸菌数又は酵母数 大腸菌群	100万/ml以上 陰性		
C		弁当又はそうざい	加熱食品	細菌数 大腸菌 黄色ブドウ球菌	10万/g以下 陰性 陰性
	未加熱食品		細菌数	100万/g以下	
D	漬物	充填後加熱	カビ 酵母	陰性 1000/g以下	
		一夜漬(浅漬)	大腸菌 腸炎ビブリオ	陰性 陰性	

群	検査対象となる食品及び添加物		検査項目	検査成績の基準
E	洋生菓子		細菌数	10万/g以下
			大腸菌群 4)	陰性
			黄色ブドウ球菌	陰性
F	生めん		細菌数	300万/g以下
			大腸菌	陰性
			黄色ブドウ球菌	陰性
	ゆでめん		細菌数	10万/g以下
			大腸菌群	陰性
			黄色ブドウ球菌	陰性
めんの具等	加熱	細菌数	10万/g以下	
	未加熱	細菌数	300万/g以下	
G	食肉(生食用食肉を除く。)		揮発性塩基窒素	30mg以下
	鮮魚介類(生食用鮮魚介類を除く。)		揮発性塩基窒素	50mg以下
H	合成樹脂製の容器又は包装に詰められた菓子(洋生菓子を除く。)		細菌数	1000/g以下
			大腸菌群数	10/g以下
	合成樹脂製の容器又は包装に詰められた豆腐		細菌数	1000/g以下
		大腸菌群数	10/g以下	
合成樹脂製の容器又は包装に詰められたこんにゃく		細菌数	1000/g以下	
		大腸菌群数	10/g以下	
I	使用基準のある添加物を使用している食品 5)		使用基準 1) のある添加物1種類以上	使用基準適合

別表中の1)～5)は、次のとおりである。

- 1) 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)(以下「規格基準」という。)における規格又は基準である。
- 2) 色、におい等検査が簡便な項目は、検査結果を日報等に記録することで代用できる。
- 3) はっ酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌数及び酵母数を除く。
- 4) 生鮮果実部を除く。
- 5) この検査項目だけで検査1件とする。

※その他

- 1) 表中の検査項目又は検査成績の基準に関し、規格基準を適用したものにあつて、規格基準が改正された場合は、改正後の基準を適用する。