

食品の微生物に関する規格基準、乳等省令(抜粋)、衛生規範

(公社)鹿児島県薬剤師会試験センター 平成26年1月24日作成

	食品	細菌数	大腸菌群	<i>E.coli</i>	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他
乳等省令 (抜粋)	乳製品(アイスクリーム類)							
	アイスクリーム	10万以下/g	陰性					
	アイスマルク	5万以下/g	陰性					
	ラクトアイス	5万以下/g	陰性					
衛生規範	生めん類							
	生めん	300万以下/g		陰性	陰性			
	ゆでめん	10万以下/g	陰性		陰性			
	具等(加熱)	10万以下/g		陰性	陰性			
	具等(未加熱)	300万以下/g						
	弁当そうざい(加熱)	10万以下/g		陰性	陰性			
	弁当そうざい(未加熱)	100万以下/g						
洋生菓子	10万以下/g	陰性		陰性				
漬物								
浅漬				陰性		陰性		
容器包装充てん後加熱殺菌							カビ:陰性、酵母:1000以下/g	