

冷凍食品 無加熱摂取冷凍食品

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
1	熟成鮭ほくし身	ピアット	300/g以下	陰性	陰性	陰性

冷凍食品 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱済)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
1	おいしいあさり	SN食品	300/g以下	陰性	陰性	陰性

冷凍ゆでがに

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
1	カニ赤身	サンレイ	300/g以下	陰性	陰性	陰性

冷凍食品 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
1	ボイルあさり	カネキ水産	$3.9 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性
2	5種の海鮮ミックス	カネキ水産	$6.0 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性
3	シーフードミックス(ベビー帆立入)	カネキ水産	$6.0 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性
4	シーフードミックス(イカ・帆立・海老)	エスティフーズ	$4.8 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性
5	いか短冊	井戸商店	$2.8 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性
6	いか短冊	阪神低温	$5.4 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性
7	いか短冊	エスティフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性
8	むき海老 100/200	丸鮮	$3.3 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性
9	むき海老 100/200	千学給	$1.2 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性

冷凍品(無加熱摂取)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
1	ちりめん	カタオカ	$3.5 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性
2	かるしおちりめん	カタオカ	300/g以下	陰性	陰性	陰性
3	しらす干し	加工連	$1.1 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性

冷凍品(加熱後摂取)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	ヒスタミン (mg/kg=ppm)	揮発性塩基窒素 (mg%)
1	カツオ(6月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	24.27
2	サバ(6月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	13.25
3	サバ(6月)	千葉ベイフーズ	$5.2 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性	ND	8.03
4	サワラ(6月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	15.87
5	イワシ(6月)	ネクストフードサービス	$6.1 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性	ND	10.45
6	サバ(6月)	ネクストフードサービス	$1.1 \times 10^5/g$	陰性	陰性	陰性	ND	11.01
7	イナダ(6月)	太平商事(魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	13.81
8	サンマ(6月)	太平商事(魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	8.59
9	カツオ(6月)	太平商事(スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	22.40
10	サバ(6月)	太平商事(スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	14.93
11	アジ(6月)	太平商事(オース)	$9.8 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性	ND	10.64
12	カツオ(6月)	太平商事(オース)	$1.5 \times 10^5/g$	陰性	陰性	陰性	ND	13.25
13	カツオ(7月)	千葉県水産加工連	$5.5 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性	ND	20.16
14	サバ(7月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	11.95
15	サバ(7月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	10.27
16	サワラ(7月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	15.31
17	サバ(7月)	ネクストフードサービス	$1.7 \times 10^3/g$	陰性	陰性	陰性	ND	9.52
18	サワラ(7月)	ネクストフードサービス	$1.3 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性	ND	15.96
19	アジ(7月)	太平商事(魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	10.27
20	ブリ(7月)	太平商事(魚進フーズ)	$1.8 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性	ND	14.19
21	サバ(7月)	太平商事(スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	14.56
22	モロ(7月)	太平商事(スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	10.45
23	アジ(7月)	太平商事(オース)	$2.4 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性	ND	14.84
24	サンマ(7月)	太平商事(オース)	$7.3 \times 10^5/g$	陰性	陰性	陰性	ND	8.59

ND=定量下限値以下
ヒスタミン定量下限値 20ppm

衛生基準(Codex)	
魚の切身、缶詰等	ヒスタミン 200mg/kg(ppm)以下

参考:揮発性塩基窒素結果の判断	
新鮮魚肉	5~10mg%
市場魚肉	15~20mg%
初期腐敗の魚肉	30~40mg%
完全腐敗の魚肉	50mg%以上

参考:キクコーマンHPより	
Q	ヒスタミンが、食品にどの程度含まれると中毒症状がおこりますか？
A	一般的には、ヒスタミン100 mg / 100 g = 1000 ppm 以上を含む食品を摂取した場合に症状があらわれると言われています。

冷凍食品の規格基準(食品衛生法)

種類	細菌数	大腸菌群	E.coli
無加熱摂取冷凍食品	10万/g以下	陰性	/
加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱済)	10万/g以下	陰性	/
加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱以外)	300万/g以下	/	陰性

冷凍ゆでがにの規格基準	
細菌数	10万以下/g
大腸菌群	陰性
腸炎ビブリオ	陰性(非加熱摂取品に限る)