

冷凍食肉

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ
1	国産牛肉 スライス	ミートコンパニオン	3.7 × 10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	陰性
2	オーストラリア産牛肉 スライス	ニッシングルメビーフ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性

食肉製品 加熱食肉製品(加熱後包装)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ	保存料 ソルビン酸 (g/kg)	発色剤 亜硝酸根 (g/kg)
1	ロースハム	鎌倉ハム	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
2	ボンレスハム	鎌倉ハム	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
3	ポークハム	鎌倉ハム	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
4	ベーコン	鎌倉ハム	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
5	シヨルダーベーコン	鎌倉ハム	8.6 × 10 ² /g	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
6	皮なしウィンナー	鎌倉ハム	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
7	粗挽きウィンナー	鎌倉ハム	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
8	焼豚	鎌倉ハム	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
9	酵母入りウィンナー	鎌倉ハム	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
10	中華風つくね	マルイ食品	1.5 × 10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
11	フィレオチキン	カセイ食品	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出
12	若鶏のから揚げ	カセイ食品	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	不検出	不検出

※ソルビン酸不検出とは定量下限値0.5g/kg以下
 ※亜硝酸根不検出とは定量下限値0.005g/kg以下

食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第371号)

保存料としてのソルビン酸使用基準: 2.0g/kg以下
 発色剤としての亜硝酸ナトリウム(亜硝酸根として)の最大残存量: 0.070g/kg以下

加熱食肉製品の規格基準(食品衛生法)

大腸菌(E.coli)	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌
陰性	1000/g以下	陰性