

ナチュラルチーズ

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ	リステリア
			乳酸菌数					
1	北海道100クリームチーズ ロイヤルスノー	雪印	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			300/g以下					
2	エダムパウダー	雪印	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			300/g以下					
3	サキサキチーズ	雪印	$1.4 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$1.2 \times 10^4/g$					
4	北海道十勝バルメザンチーズ (生削り)	明治	$6.8 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$6.7 \times 10^4/g$					
5	北海道シュレッドチーズ	雪印	$5.2 \times 10^6/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$8.1 \times 10^6/g$					
6	Nシュレッドチーズ	明治	$7.9 \times 10^6/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$7.7 \times 10^6/g$					
7	NCスライス オランダゴータ	雪印	$3.5 \times 10^6/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$2.8 \times 10^6/g$					

備考：一般生菌数と併せて乳酸菌数の測定を行い、大きく相違ないことから、生菌数は乳酸菌由来のものと考えられる。

プロセスチーズ

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ
1	スライスチーズ(Ca・Fe)	SN食品	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
2	スライスチーズ	明治	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
3	チーズキッス	明治	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
4	給食用毎日骨太MBP ベビーチーズ	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
5	ハイ！チーズ	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
6	セレクトダイスチーズ4mm	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性

その他(乳等を主要原料とする食品)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ
1	クラスメイト	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性

その他(乳等を主要原料とする食品)

No.	検体名	メーカー	乳酸菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	カップdeヤクルト	ヤクルト	$1.4 \times 10^9/g$	陰性	陰性

乳製品

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	マイルドカフェ・オ・レ	ヤクルト	30/ml以下	陰性	陰性
2	マイルドいちご・オ・レ	ヤクルト	30/ml以下	陰性	陰性
3	コーヒー	針谷乳業	30/ml以下	陰性	陰性
4	おいしいレモン	針谷乳業	30/ml以下	陰性	陰性
5	おいしいメロン	針谷乳業	30/ml以下	陰性	陰性
6	岩手純生クリーム	針谷乳業	30/ml以下	陰性	陰性
7	北海道フレッシュクリーム47%	古谷乳業	30/ml以下	陰性	陰性
8	生クリーム G1000	古谷乳業	30/ml以下	陰性	陰性
9	北海道十勝バター(200g)	明治	300/g以下	陰性	陰性
10	バター有塩(450g)	明治	300/g以下	陰性	陰性
11	バター無塩(450g)	明治	300/g以下	陰性	陰性
12	バター有塩(450g)	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性
13	バター無塩(450g)	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性

成分規格(乳等省令)

種類	大腸菌群	リステリア
プロセスチーズ	陰性	
ナチュラルチーズ		100/g以下

成分規格(乳等省令)

種類	細菌数	大腸菌群
乳飲料	3万/ml以下	陰性
クリーム	10万/ml以下	陰性