

魚肉練り製品

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	保存料 (ソルビン酸) g/kg
1	笹かま	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
2	やさしい海の板なし蒲鉾(白)	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
3	やさしい海の板なし蒲鉾(赤)	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
4	ハートスライス蒲鉾 5mm	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
5	やさしい海の星型スライスなると	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
6	やさしい海の白ちくわ	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
7	やさしい海の焼きちくわ	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
8	減塩焼きちくわ	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
9	豆ちくわ	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
10	コーンと枝豆入り小魚君	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
11	やさしい海の極細かまぼこ 白	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
12	やさしい海の極細かまぼこ 赤	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
13	やさしい海の極細かまぼこ 黄	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
14	魚めん	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
15	スクール系かまぼこ	スギヨ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
16	オキアミ入姫なると	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
17	オキアミ入スライスなると	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
18	学給用スライスなると	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
19	やさしい海の山なるとスライス	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
20	やさしい海のさつま揚げ	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
21	さつま揚げ角1W	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
22	金平揚(学給用)	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
23	減塩スライスさつま(学給用)	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
24	黒はんぺん 短冊カット	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
25	カラフルやさいボール にんじん	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
26	カラフルやさいボール かぼちゃ	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
27	カラフルやさいボール ほうれん草	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
28	いわしボール	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
29	いわし団子(鮓子ぜんどう)	加工連	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
30	カニ風味フレーク	スズヒロ	1.5 × 10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND
31	青のリボール	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
32	いかボール	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
33	揚げボール	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
34	げんこつはんぺん	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
35	はんぺん	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
36	木の葉揚げ	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
37	白木の葉揚げ	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
38	やさしい海の祝いスライスなると	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND
39	やさしい海のハート型スライスなると	スズヒロ	300/g以下	陰性	陰性	陰性	ND

※ソルビン酸不検出とは定量下限値0.5g/kg以下

魚肉練り製品の規格基準(食品衛生法)

大腸菌群:陰性

食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生労働省告示第370号)

魚肉練り製品 保存料としてのソルビン酸使用基準: 20g/kg以下

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	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	O-157	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	ショルダーベーコン	鎌倉ハム	1.3 × 10 ⁴ /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	5.6 × 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

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

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

食品の細菌検査に関する判定基準(千葉県 食第180号 昭和45年8月15日)

種類	一般生菌数	大腸菌群
製造所において、あらかじめ包装された加熱食品	1万/g以下	陰性
上記以外の食品	10万/g以下	陰性