

別表

I) 細菌試験の結果の良, 不良の判断基準

食品の種類	細菌数 (g又はml当たり)	大腸菌群	E. coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	カビ	酵母
弁当・そうざい (加熱処理したもの)	100,000以下		陰性	陰性			
弁当・そうざい (未加熱のもの)	1,000,000以下						
めん類 (生めん)	3,000,000以下		陰性	陰性			
めん類 (ゆでめん)	100,000以下	陰性		陰性			
漬物 (容器包装に充てん後加熱殺菌したもの)						陰性	1,000個/g以下
漬物 (浅漬)			陰性		陰性		
魚肉ねり製品	50,000以下			陰性			
食肉製品及び鯨肉製品	50,000以下			陰性			
豆腐 (常温品を除く)	100,000以下	陰性		陰性			
和生菓子	100,000以下	陰性		陰性			
洋生菓子	100,000以下	陰性		陰性			
魚介類乾製品 (水分45%未満)	10,000以下	陰性		陰性			
〃 (水分45%以上かつ無加熱摂取食品)	100,000以下	陰性		陰性			
ふきん・手指	10,000以下	陰性		陰性			

(注) ふきん, 手指を除くものの試験法は原則として, 検体の中心部から採取したものについて行うものとする。

II) 理化学試験結果の良, 不良の判断基準

食品の種類	揮発性塩基窒素	トリメチルアミン	ヒスタミン	酸価	カルボニル価	塩分濃度
魚類刺身 (サメを除き, すし種を含む)	25 $\mu$ g/g以下	4 $\mu$ g/g以下	100 $\mu$ g/g以下			
冷凍魚介類	30 $\mu$ g/g以下		100 $\mu$ g/g以下			
魚介類加工品			100 $\mu$ g/g以下			
揚げ処理中の油脂 (弁当及びそうざい)				2.5以下	50以下	
油脂 (洋生菓子)				3以下	30以下	
袋詰めされたかきつけ水						1%以上