

# 食品検査 Q&A

弊社へ食品検査を申し込んでいただく際、さまざまなお問い合わせをいただきます。  
今回はお問い合わせの多い内容とその回答について、ご紹介いたします。

**Q1** 検査に必要な検体量と、(検体到着後)検査結果が出るまでの最短日数は？  
一般生菌数+大腸菌群+大腸菌+黄色ブドウ球菌+サルモネラ⇒ 100g以上 , 約3日  
一般生菌数+大腸菌群+大腸菌+黄色ブドウ球菌+腸炎ビブリオ⇒ 100g以上 , 約2日  
一般生菌数+大腸菌群+黄色ブドウ球菌+サルモネラ+カンピロバクター⇒ 100g以上 , 約3日  
亜硝酸根⇒ 100g以上 , 約4日  
真菌、カビ、酵母⇒ 50g以上 , 約5日  
日持ち検査 ⇒ 検査回数分の検体(数)が必要  
(例: 5日目、7日目、14日目を調べるなら3検体)  
異物検査⇒ 検査対象物により日数変動

**Q2** 必要な基本的項目は？  
加熱処理された惣菜類  
● 一般生菌数 ・ 大腸菌 ・ 黄色ブドウ球菌  
菓子類(洋生菓子)  
● 一般生菌数 ・ 大腸菌群 ・ 黄色ブドウ球菌



**Q3** 菌数の基準値は？ ※食品衛生法等に定められている成分規格基準・衛生規範※

## 惣菜

(加熱処理済)  
一般生菌数:  $1.0 \times 10^5$ /g以下  
大腸菌: 陰性  
黄色ブドウ球菌: 陰性

## お菓子

(洋生菓子)  
一般生菌数:  $1.0 \times 10^5$ /g以下  
大腸菌群: 陰性(生鮮果実部分は除く)  
黄色ブドウ球菌: 陰性

## 冷凍食品

加熱後に食べる未加熱の食品  
(加熱後摂取冷凍食品【凍結直前加熱以外】)  
一般生菌数:  $3.0 \times 10^6$ /g以下  
大腸菌: 陰性



加熱せずに食べる魚介類  
(生食用冷凍魚介類)  
一般生菌数:  $1.0 \times 10^5$ /g以下  
大腸菌群: 陰性  
腸炎ビブリオ:  $1.0 \times 10^2$ /g以下

加熱後に食べる加熱済の食品  
(加熱後摂取冷凍食品【凍結直前加熱】)  
一般生菌数:  $1.0 \times 10^5$ /g以下  
大腸菌群: 陰性

加熱せずに食べる食品  
(無加熱摂取冷凍食品)  
一般生菌数:  $1.0 \times 10^5$ /g以下  
大腸菌群: 陰性

一部の代表的な内容を例としてご紹介させていただきました。  
気になる点やご質問、ご要望等ございましたら、弊社までお問い合わせ下さい。

株式会社 **九州保健ラボラトリー**  
Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoko.co.jp/>