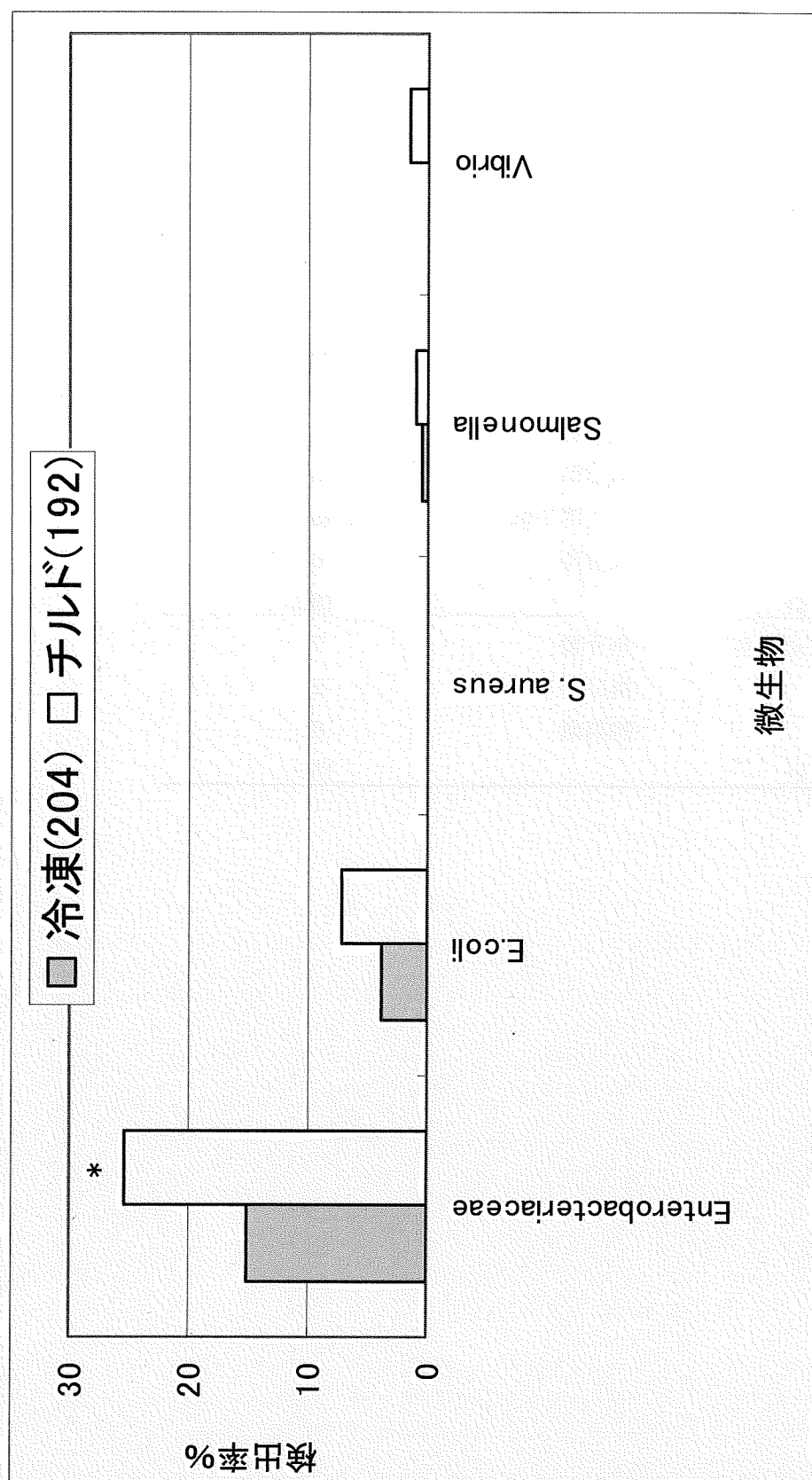
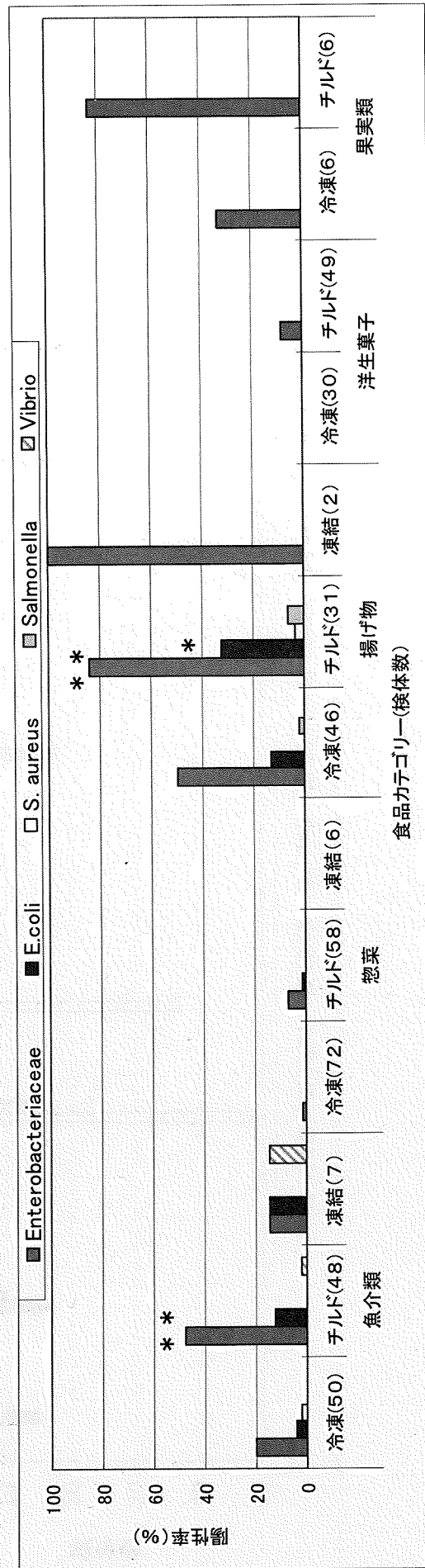


図1. 冷凍食品とチルド食品からの衛生指標菌及び病原菌の分離状況



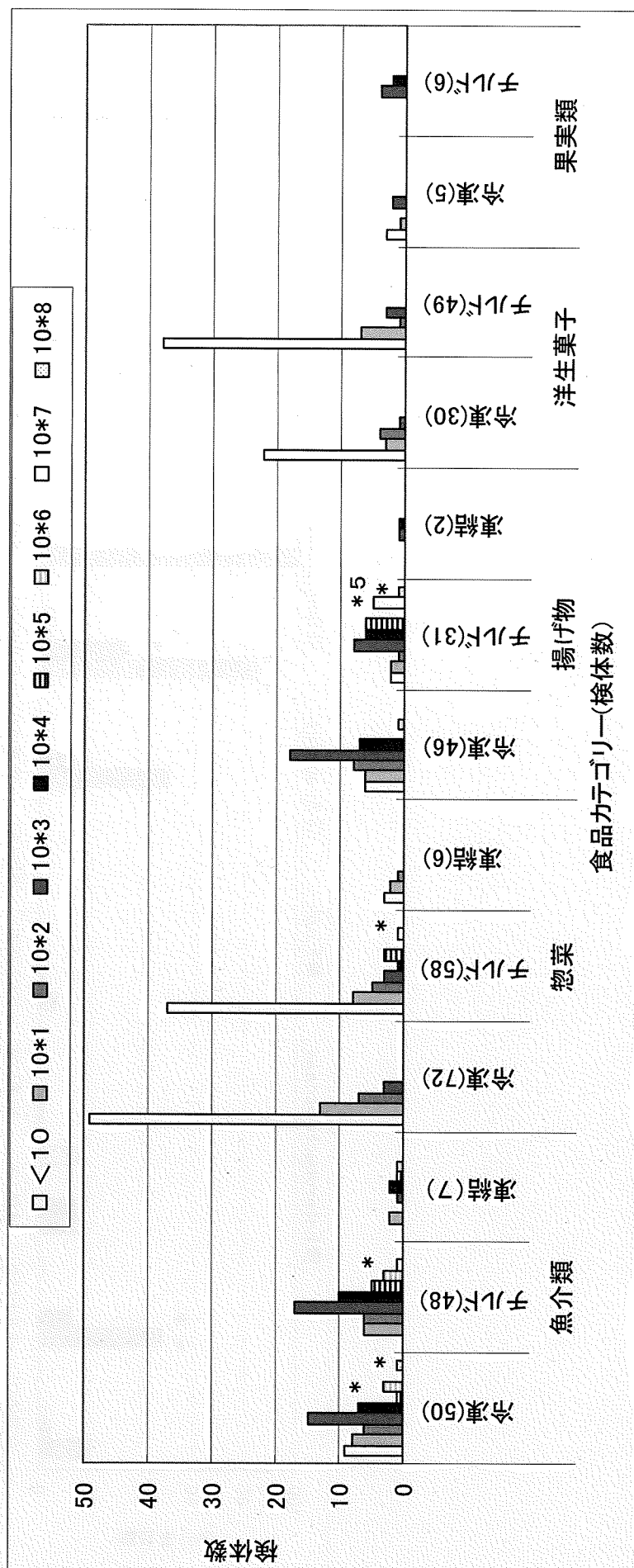
* :チルド食品の汚染率が冷凍食品より有意に高いもの。* : p<0.05

図2. 食品カテゴリーごとに見た冷凍食品及びチルド食品の微生物汚染状況



* :チルド食品の汚染率が冷凍食品より有意に高いもの。* : p<0.05, * * : p<0.01

図3. 一般生菌数の分布状況



* : 冷凍食品の規格に当てはめた場合の違反事例

図4. Enterobacteriaceaeの分離状況

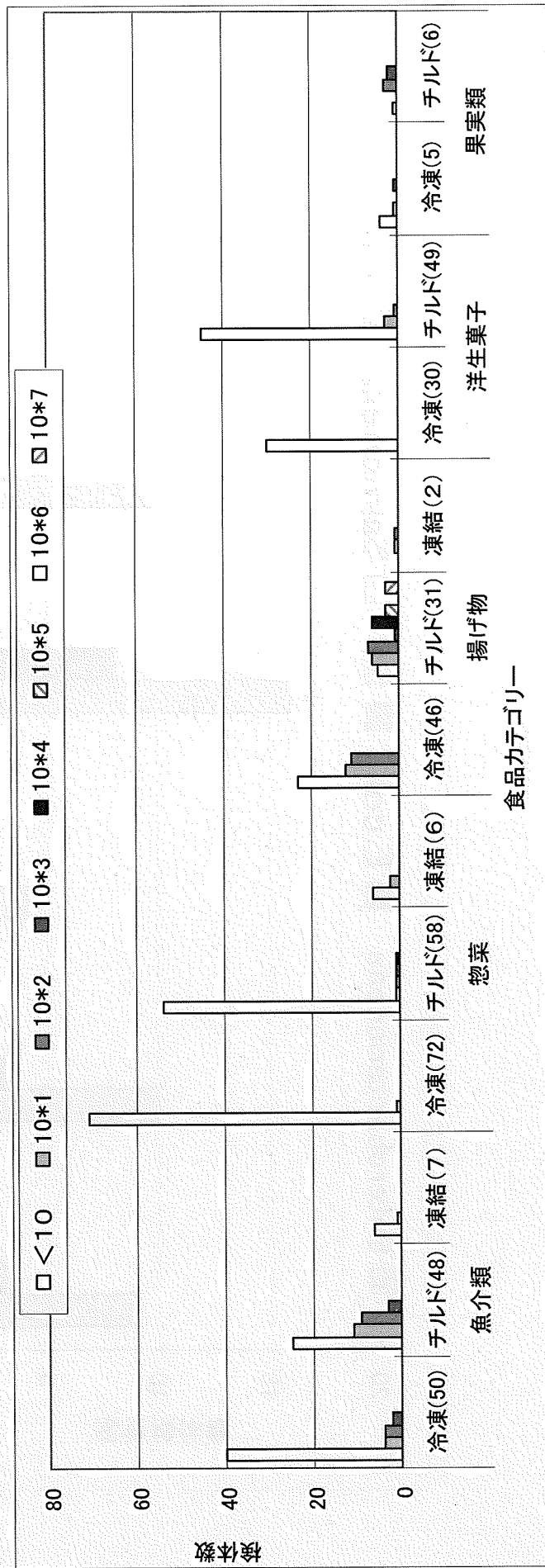
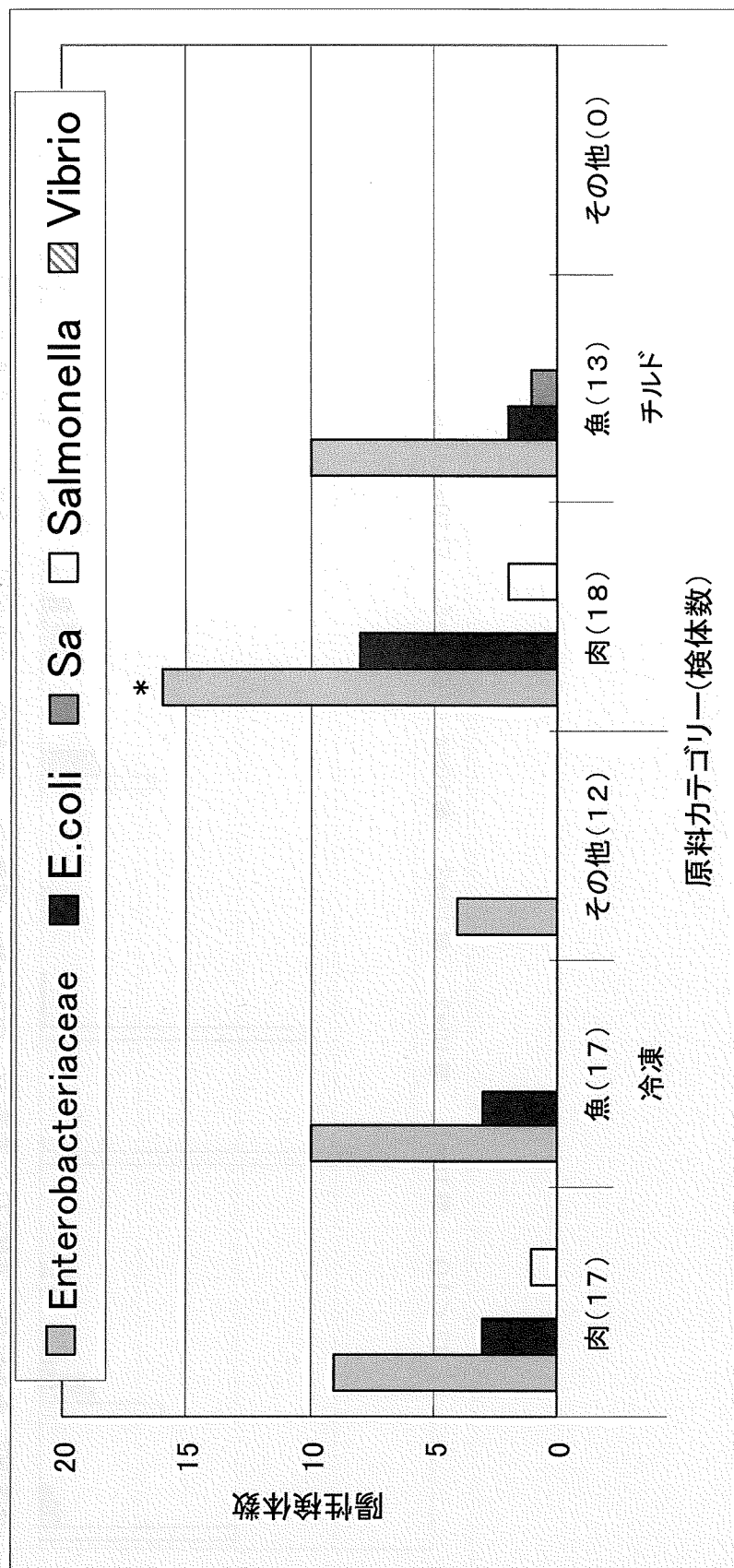


図5. 原料別に見た揚げ物類の微生物汚染状況



:チルド食品の汚染率が冷凍食品より有意に高いもの。: p<0.05

日本冷凍食品協会 2008 年度の冷凍食品検査成績のまとめ
(平成 21 年度研究協力)

(社) 日本冷凍食品協会 山本 健
(財) 日本冷凍食品検査協会 朝川 良徳

国内で生産され流通する冷凍食品を任意に抽出し、平成 20 年度は 640 検体 (表 1)、の細菌検査を行った。

それらを、水産品生食用 (切身いか等 15 検体)、水産品非生食用 (むきえび等 84 検体)、調理品加熱済 (唐揚げ、コロッケ等 105 検体)、調理品非加熱 (コロッケ、魚フライ等 424 検体)、調理品無加熱 (鳥唐揚げ等 12 検体) に分類し、検討した。

その結果、平成 20 年度は細菌数で 10^7 を超えたものが水産品非生食 (加工) 用で 1 検体 (同一検体で大腸菌群も陽性)、大腸菌群陽性が水産品非生食用で 2 検体、E. coli 陽性が調理品非加熱で 1 検体検出された。尚、水産品生食用、調理品加熱済並びに無加熱では、問題のあるものはなかった。

結果は別紙の通り。

表 2.【検査期間:2008/4/1~2009/3/31】

区分	分類	銘柄	件数	生菌数(10 ^x)					E.Coli		大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		クロストリジウム	
				<3000	3	4	5	6	7	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性
水産品	生食用	切身(いか)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0
		切身(するめいか)	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0
		切身(紋甲いか)	4	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0
		切身(しめさば)	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0
		たらばがに精肉	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0
		ほたて貝	2	1	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0
		ほたて貝(メガネ開き)	3	2	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
	非生食用	切身(いか)	13	9	1	2	1	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(まいか下足)	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(紫いか)	2	1	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(紫いか下足)	3	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(かつお)	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(さけ)	3	2	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	2	0	0	
		切身(紅さけ)	2	0	0	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(さごし)	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(さば)	3	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(さんま開き)	3	2	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(塩さけ)	2	1	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	
		切身(塩ます)	2	1	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(たら)	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
		切身(ぶり)	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
		シーフードミックス	9	0	1	7	1	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	
		たこスライス	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	
		むきえび	34	3	14	11	4	1	1	1	32	1	0	0	0	0	5	0	0	
		ゆでがに	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	

表 2.【検査期間:2008/4/1~2009/3/31】

区分	分類	銘柄	件数	生菌数(10 ^x)							E.Coli		大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		加ストリジウム		
				<3000	3	4	5	6	7	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性		
加熱済		唐揚げ(あじフリッター)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		唐揚げ(いか)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		唐揚げ(いかフリッター)	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		唐揚げ(いわし磯辺)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		唐揚げ(えび磯辺)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		天ぷら(えび)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
		フライ(あじ)	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	
		フライ(いか)	4	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		フライ(えび)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		フライ(えび:タルタルソース)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		フライ(さけ)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		フライ(白身魚)	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
		フライ(白身魚:タルタルソース)	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
		唐揚げ(とり)	11	3	0	0	0	0	0	8	0	3	0	9	0	9	0	9	0	0	0	0	
		唐揚げ(とり:味付)	11	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	11	0	11	0	11	0	0	0	0	
		唐揚げ(とり:黒酢)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
		唐揚げ(とり:しょうゆ味)	3	1	0	0	0	0	0	2	0	1	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0	
		唐揚げ(とり:ステック)	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
		唐揚げ(とり:マヨネーズ味)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
		フライ(チキン)	14	14	0	0	0	0	0	0	0	14	0	4	0	4	0	4	0	0	0	0	
		フライ(チキンナゲット)	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	
		フライ(とり:ステック)	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
		フライ(とんかつ)	7	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0	
		フライ(牛)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
		コロケ	14	14	0	0	0	0	0	0	0	14	0	4	0	4	0	4	0	0	0	0	
		コロケ(クリーム)	7	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	
		メンチカツ	4	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	
		調理品		唐揚げ(あじ)	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0
				唐揚げ(甘えび)	3	3	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0
				唐揚げ(いか下足)	14	11	2	0	1	0	14	0	0	0	6	0	6	0	6	0	0	0	0
				唐揚げ(いかフリッター)	3	3	0	0	0	0	0	3	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0
				唐揚げ(いわし)	2	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0
				唐揚げ(いわし竜田)	2	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0
				唐揚げ(えびフリッター)	14	12	0	2	0	0	14	0	0	0	5	0	5	0	5	0	0	0	0
				唐揚げ(かれい)	3	1	1	1	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0
唐揚げ(さんま竜田)	4			1	1	2	0	0	4	0	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0		
唐揚げ(ししゃもフリッター)	2			2	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0		
唐揚げ(たこ)	1			0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
唐揚げ(ほきフリッター)	1			1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
唐揚げ(わかさぎ)	1			0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
天ぷら(あなご)	1			0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
天ぷら(いか)	6			6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
天ぷら(いわし)	5			5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
天ぷら(えび)	5			5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0	
天ぷら(きす)	4			4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
フライ(あじ)	11			4	0	2	5	0	11	0	0	0	8	0	8	0	8	0	0	0	0	0	
フライ(あじ:青のり)	1			0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
フライ(いか)	29			7	5	14	3	0	28	1	0	0	13	0	13	0	13	0	0	0	0	0	
フライ(いわし)	2			1	0	1	0	0	0	2	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
フライ(えび)	15			5	5	4	1	0	15	0	0	0	8	0	8	0	8	0	0	0	0	0	
フライ(かき)	45			11	12	20	2	0	45	0	0	0	21	0	21	0	21	0	0	0	0	0	
フライ(さけ)	7			1	2	3	1	0	7	0	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	
フライ(さけ:タルタル)	2			0	1	1	0	0	0	2	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
フライ(さけ:チーズ)	4			2	2	0	0	0	4	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	
フライ(さんま)	1			1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
フライ(ししゃも)	10			5	1	4	0	0	10	0	0	0	7	0	7	0	7	0	0	0	0	0	
フライ(白身魚)	7			3	2	2	0	0	7	0	0	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0	0	
フライ(たら)	4			1	1	1	1	0	4	0	0	0	4	0	4	0	4	0	0	0	0	0	
フライ(ほき)	10			4	3	1	1	1	10	0	0	0	4	0	4	0	4	0	0	0	0	0	
フライ(ほたて)	3			3	0	0	0	0	3	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	
フライ(ます)	2			0	0	2	0	0	2	0	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	
唐揚げ(チキン)	1			0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
フライ(チキンカツ)	8			1	2	4	1	0	8	0	0	0	0	0	8	0	8	0	0	0	0	0	
フライ(チキンカツ:チーズ)	4			0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	
フライ(チキンカツ:チーズ包み)	4			1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	
フライ(チキンカツ:ネギ包み)	1			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	
フライ(チキン串)	3			0	1	2	0	0	3	0	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	
フライ(とんかつ)	11			3	2	4	2	0	11	0	0	0	1	0	11	0	11	0	0	0	0	0	
フライ(とんかつ:ソース)	11			11	0	0	0	0	11	0	0	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0	0	
フライ(とんかつ:味噌)	1			1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	
フライ(とん串)	1			0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
フライ(にぎす)	2			1	0	1	0	0	0	2	0	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	
フライ(ビーフカツ)	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
フライ(豚:チーズ)	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0			
コロケ	91	66	14	8	3	0	91	0	0	0	31	0	31	0	31	0	0	0	0	0			
コロケ(クリーム)	19	19	0	0	0	0	19	0	0	0	8	0	8	0	8	0	0	0	0	0			
メンチカツ	40	22	5	10	2	0	40	0	0	0	14	0	14	0	14	0	0	0	0	0			
無加熱		唐揚げ(チキン)	5	0	0	0	0	5	0	0	0	5	0	5	0	5	0	0	0	0	0		
		コロケ	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		すしえび	2	2	0	0	0	0	2	0	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0		
		フライ(とんかつ)	3	3	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
メンチカツ	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0			
合計		640	368	87	124	31	2	1	420	1	187	2	233	0	261	0	25	0	0	0			

『冷凍食品の安全性確保に関する研究』における
冷凍流通食品の微生物汚染実態調査

研究分担者	小沼博隆	東海大学海洋学部水産学科
研究協力者	杉山寛治	静岡県環境衛生科学研究所
	飯田奈都子	静岡県環境衛生科学研究所
	三輪憲永	東海大学短期大学部食物栄養学科
	増田高志	静岡県西部食肉衛生研究所
	小澤一弘	株式会社中部衛生検査センター
	森田妃美子	株式会社中部衛生検査センター
	紅林知恵美	株式会社中部衛生検査センター

研究要旨

冷凍食品ならびにチルド食品，冷凍流通食品の微生物汚染状況を把握するため、揚げ物類、魚介類、惣菜類、生洋菓子類について、ISO 法による Presumptive *Echerichia coli*、*Enterobacteriaceae* の測定、告示法による SPC 測定、および NIHSJ 法により黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオの汚染状況を調査した。その結果、揚げ物類と魚介類では冷凍食品に比べて、チルド食品，冷凍流通食品は一般生菌数と *Enterobacteriaceae* で高い汚染状況が認められた。

A. 研究目的

現在、国内において冷凍状態で流通している食品群には、食品衛生法により規定される冷凍食品の他に、 -15°C 以上の温度で冷凍されている食品や販売時に冷蔵されるフローゼンチルド食品、 -5°C から 10°C までのチルド温度帯で販売されている食品など多種多様な形態の食品群が混在している。しかし、これらの食品群の中でも冷凍食品にのみ保存基準や成分規格が存在しているのに対し他の冷凍温度帯で流通されている食品群については特に規定された規格基準は定められていな

い。また、国内の冷凍食品についてはその内容や製造量について統計があるものの、その他の冷凍流通食品やチルド食品については流通実態および微生物学的衛生状態に関する調査が行われていないのが現状である。

過去 2 年間の研究班の調査により流通状態や微生物学的衛生状態等が徐々に明らかにはなってきているが本年度は凍結食品の規格基準再検討のための基礎的データとして、チルド食品と冷凍流通食品の微生物汚染実態調査を行なう。

B. 研究方法

1) 検査対象・購入・輸送・保管方法

静岡県内に流通する国内産および輸入された凍結食品のうち、冷凍食品 79 検体、チルド食品 53 検体、冷凍流通食品 28 検体の合計 160 検体を対象とした。内訳は冷凍食品、チルド食品、冷凍流通食品を含め、揚げ物・魚介類・惣菜類・洋生菓子類の各カテゴリーごとにそれぞれ 40 検体ずつ選択した。

	揚げ物	魚介類	惣菜類	洋生菓子
冷凍食品	20	20	19	20
チルド食品	11	12	10	20
冷凍流通食品	9	8	11	—
合計	40	40	40	40

商品の選定については商品および製造者（販売・輸入業者）に偏りがないように静岡県内の各食品販売店等から購入した。輸送に関しては、購入した検体はドライアイスや蓄冷剤等でクーラーボックス内に保冷して運搬し、微生物試験開始までの期間 -18°C 以下で保管した。

2) 検体情報の記録

購入検体に関する情報に関しては以下の情報を記録した。

- ① 名称
- ② 分類
- ③ 凍結前加熱の有無
- ④ 摂取前加熱の必要性
- ⑤ 販売時温度
- ⑥ 表示保存温度

⑦ 秤量時表面温度

⑧ 原産国

3) 検査項目および検査方法

各試験項目に対して ISO の規格及び微生物検査法 (NIHSJ) の試験法を用いた。

試験項目	検査方法
Enterobacteriaceae	ISO21528-2
Presumptive Echerichia coli	ISO7251
黄色ぶどう球菌	NIHSJ-03-ST3
サルモネラ属菌	NIHSJ-01-ST4
腸炎ビブリオ	NIHSJ-06-ST2
生菌数	標準寒天平板培地法*

※食品衛生検査指針 2004

C. 結果

調査結果一覧を表 1-1～1-4、表 2、表 3 及び図①～⑤に示した。

一般生菌数においては、揚げ物類と魚介類で冷凍食品に分類される検体の多くが 10^3cfu/g 程度であるのに対して、チルド食品、冷凍流通食品では検体によって $10\sim 10^6\text{cfu/g}$ とばらつきがあった (図①～③)。また、冷凍食品に比べてチルド食品では揚げ物類と魚介類で高い Enterobacteriaceae の汚染がみられた (図⑤)。

また、凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品の食肉を用いた揚げ物類で 1 検体からサルモネラ属菌を検出したが、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオは検出されなかった。

D. E 考察および結論

調査の結果、一般に流通しているチルド

食品、冷凍流通食品の汚染指標菌がカテゴリーによっては冷凍食品よりも高く検出される傾向が示された。揚げ物類と魚介類は凍結前に加熱されていないものが多く、汚染は原材料によるものと思われる。しかし、冷凍食品とチルド食品、冷凍流通食品で一般生菌数の分布に差がでている理由としては冷凍食品には微生物規格基準があり、販売前に規格に適合する製品になっているため、基準のない冷凍流通食品より微生物制御されている可能性が高いこと、その他にも冷凍食品は冷凍温度帯を維持するためチルド温度帯より微生物の増殖は抑えられている点や以前に比べて冷凍流通における温度管理意識や技術が向上したためであると考えられる。販売時に加熱済みである検体が多い惣菜類と、加熱せずに摂取するため製造工程で工夫がされていると思われる洋生菓子については低い微生物汚染であった。

F. 研究発表

論文発表および学会発表共になし。

G. 知的財産権の出願・登録状況

特許および実用新案登録共になし。

試験結果一覧 表1-1 揚げ物

No.	名称	分類	凍結前加熱	採取前加熱	販売時温度	表示保存温度	秤量時表面温度	Enterobacteriaceae (/g)	presumptive Escherichia coli (/g)	黄色ブドウ球菌 (/g)	サルモネラ菌 (/25g)	腸炎ビブリオオコ (/25g)	生菌数 (/g)	原産国
1	ひとくちコロツケ	冷凍食品	無	要	-21°C	-18°C以下	-2.0°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(85)	記載なし
2	ささみの竜田揚げ(うめしそ巻き)	冷凍食品	無	要	-21°C	-18°C以下	-2.0°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(40)	中国
3	サーモンフライ	冷凍食品	無	要	-24°C	-18°C以下	-4.5°C	<10	0.91	<100	(-)	(-)	6.1E+03	中国
4	牛肉入りかぼちゃ肉団子	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	0°C	4.5E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	2.5E+03	記載なし
5	まぐちコロツケ	冷凍食品	無	要	-23°C	-18°C以下	-2.0°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	6.9E+02	記載なし
6	枝豆コロツケ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-0.5°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	8.8E+02	記載なし
7	まるいエビカツ	冷凍食品	無	要	-24°C	-18°C以下	-4.0°C	3.5E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	6.2E+03	中国
8	カニココロツケ	冷凍食品	無	要	-23°C	-18°C以下	-1.5°C	5.5E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	1.7E+03	記載なし
9	イワシとアジのフライ	冷凍食品	無	要	-20°C	-18°C以下	-2.0°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(15)	記載なし
10	ミートコロツケ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-1.0°C	8.5E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	1.3E+04	記載なし
11	メンチカツ	冷凍食品	無	要	-22°C	-18°C以下	-4.0°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(270)	日本
12	コーンコロツケ	冷凍食品	無	要	-21°C	-18°C以下	-2.5°C	2.3E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	8.9E+03	日本
13	コーンコロツケ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-0.5°C	2.0E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	1.0E+03	日本
14	ローズ豚カツ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-3.5°C	7.0E+01	2.3	<100	(-)	(-)	1.5E+06	日本
15	メンチカツ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-1.5°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(260)	記載なし
16	生メンチカツ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-4.0°C	8.5E+02	110	<100	(+)	(-)	4.1E+04	記載なし
17	カニココロツケ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-3.0°C	4.0E+01	4.3	<100	(-)	(-)	1.7E+03	記載なし
18	コーンコロツケ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-1.5°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	5.4E+03	記載なし
19	野菜コロツケ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-0.5°C	2.0E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(220)	記載なし
20	メンチカツ	冷凍食品	無	要	-25°C	-18°C以下	-1.5°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(190)	日本
21	牛肉入りコロツケ	チルド食品	記載なし	記載なし	2°C	4°C以下	5.5°C	1.5E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	9.7E+02	記載なし
22	生ヒレとんかつ用ハン粉付	チルド食品	記載なし	要	2°C	4°C以下	4.0°C	TNTC	<0.3	<100	(-)	(-)	TNTC	記載なし
23	ハムカツ	チルド食品	記載なし	記載なし	2°C	4°C以下	4.0°C	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	2.9E+03	記載なし
24	メンチカツ 解凍	チルド食品	無	要	5°C	4°C以下	5.0°C	2.8E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	3.6E+04	記載なし
25	アスパラ豚ロース巻きカツ 解凍	チルド食品	無	要	5°C	4°C以下	3.5°C	5.5E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	3.6E+03	記載なし

試験結果一覧 表1-1 揚げ物

No.	名称	分類	凍結前 加熱	摂取前 加熱	販売時温度	表示 保存温度	秤量時 表面温度	Enterobacte riaceae (/g)	presumptive Escherichia coli(/g)	黄色ブドウ 球菌(/g)	サルモネラ属 菌(/25g)	腸炎ブリー チ(/25g)	生菌数(/g)	原産国
26	牛すじコロッケ	チルド食品	記載なし	記載なし	2℃	4℃以下	5.0℃	3.5E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	9.4E+03	記載なし
27	豚肉ロースひとくちカツ用衣付き	チルド食品	無	要	0℃	4℃以下	5.5℃	TNTC	0.91	<100	(-)	(-)	7.8E+05	記載なし
28	豚ロース巻きカツ(カボチャ&チーズ) 解凍	チルド食品	無	要	5℃	4℃以下	5.5℃	2.9E+03	24	<100	(-)	(-)	9.4E+04	記載なし
29	合挽メンチカツ	チルド食品	記載なし	記載なし	2℃	4℃以下	4.5℃	7.1E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	3.2E+04	記載なし
30	メンチかつ(キャベツ入り)衣付き	チルド食品	記載なし	記載なし	0℃	4℃以下	8.0℃	TNTC	110	<100	(-)	(-)	1.3E+05	記載なし
31	チキンカツ	チルド食品	記載なし	要	-5℃	4℃以下	1.5℃	2.1E+04	2.3	<100	(-)	(-)	1.6E+05	日本
32	えびフライ	冷凍流通食品	記載なし	記載なし	-5℃	-5℃以下	4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	ベトナム
33	イカリングフライ	冷凍流通食品	記載なし	要	-5℃	-5℃以下	-1.5℃	7.0E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	5.9E+03	アルゼンチン
34	フライセット	冷凍流通食品	記載なし	要	-12℃	-10℃以下	-1.5℃	1.4E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	3.5E+04	インドネシア、タイ、 マレー
35	イカリングフライ	冷凍流通食品	無	要	-11℃	-5℃以下	-0.5℃	3.2E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	6.1E+03	タイ
36	えびフライ	冷凍流通食品	記載なし	要	-5℃	-5℃以下	4.5℃	4.0E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	2.6E+04	インドネシア
37	えびフライ	冷凍流通食品	無	要	-5℃	-5℃以下	1.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(50)	ベトナム
38	イカリングフライ	冷凍流通食品	記載なし	要	-5℃	-5℃以下	0.5℃	1.1E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	3.7E+03	日本
39	えびフライ	冷凍流通食品	記載なし	要	-5℃	-5℃以下	5.0℃	5.0E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	4.2E+03	ベトナム
40	かに入りコロッケ	冷凍流通食品	記載なし	要	-5℃	-5℃以下	1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(80)	日本

試験結果一覧 表1-2 魚介類

No.	名称	分類	凍結前加熱	凍結前加熱	表示 保存温度	秤量時 表面温度	Enterobacte riaceae (/g)	presumptive Escherichia coli(/g)	黄色ブドウ 球菌(/g)	サルモネラ属 菌(/25g)	腸炎ビブリ オ(/25g)	生菌数(/g)	原産国
41	からすかれい切身	冷凍食品	記載なし	記載なし	-18℃以下	-1.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(45)	ノルウェー
42	助宗タラ切身(骨取り)	冷凍食品	無	有	-18℃以下	-0.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	1.3E+03	ロシア
43	冷凍赤魚	冷凍食品	記載なし	要	-18℃以下	5.0℃	1.0E+03	<0.3	<100	(-)	(-)	4.7E+03	中国
44	さば切身	冷凍食品	記載なし	要	-18℃以下	0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	ノルウェー
45	いわし開き	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-0.5℃	2.2E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	2.5E+03	千葉
46	シーフードミックス	冷凍食品	無	要	-18℃以下	0℃	<10	0.91	<100	(-)	(-)	1.3E+06	インド
47	冷凍むきえび	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-0.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	1.5E+06	インド、タイ
48	マグロカマ	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-1.0℃	2.5E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	5.6E+03	ベトナム
49	ブラックタイガ―無頭エビ	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-3.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(30)	ベトナム
50	シーフードミックス	冷凍食品	無	要	-18℃以下	5.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	5.50E+03	タイ
51	華いか	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-2.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(240)	中国
52	からすかれい切り身	冷凍食品	記載なし	要	-18℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	グリーンランド
53	子持ちカラフトししゃも	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-7.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	9.2E+02	中国
54	いわし開き	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-0.5℃	2.0E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	7.9E+03	日本
55	むきえび	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-0.5℃	4.2E+02	0.91	<100	(-)	(-)	9.3E+06	インド、タイ
56	シーフードミックス	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(60)	ハンガリー、中国
57	尾付のぼしえび	冷凍食品	無	要	-18℃以下	-1.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	5.8E+03	ベトナム
58	助宗タラ	冷凍食品	無	要	-18℃以下	0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(150)	ロシア
59	紋甲イカ	冷凍食品	無	不要	-18℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(30)	モロッコ
60	ちりめん	冷凍食品	記載なし	記載なし	-18℃以下	3.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	2.6E+08	インドネシア
61	キス 解凍	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃以下	4.5℃	2.5E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	5.0E+05	タイ
62	バナメイエビ 解凍	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃以下	2.5℃	1.7E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	TNTC	ベトナム
63	生たら	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃以下	2.3℃	1.9E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	7.5E+03	北海道
64	解凍めかじき	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃以下	5.0℃	1.8E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	2.9E+03	韓国
65	解凍からすかれい	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃以下	7.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	6.4E+02	カナダ

試験結果一覧表1-2 魚介類

No.	名称	分類	凍結前加熱	採取前加熱	販売時温度	表示 保存温度	秤量時 表面温度	Enterobacte riaceae (/g)	presumptive Escherichia coli(/g)	黄色ブドウ 球菌(/g)	サルモネラ属 菌(/25g)	腸炎ビブリ オ(/25g)	生菌数(/g)	原産国
66	平さば	チルド食品	記載なし	記載なし	0℃	4℃以下	6.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(260)	宮城
67	解凍銀だら	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	4℃以下	7.0℃	5.2E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	2.4E+05	アメリカ
68	解凍まん鯛	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	4℃以下	5.5℃	5.5E+01	<0.3	<100	(-)	(-)	3.1E+03	静岡
69	アブラカレイ	チルド食品	記載なし	記載なし	-1℃	4℃以下	6.5℃	3.5E+03	<0.3	<100	(-)	(-)	2.4E+04	アメリカ
70	メロウ 切身	チルド食品	記載なし	記載なし	-1℃	4℃以下	6.5℃	4.0E+02	<0.3	<100	(-)	(-)	1.3E+04	オーストラリア
71	甘えび 生食用	チルド食品	記載なし	記載なし	3℃	4℃以下	-2.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	6.7E+03	カナダ
72	イカソーメン 刺身用	チルド食品	記載なし	記載なし	3℃	10℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(20)	日本
73	花咲きいか	冷凍流通食品	記載なし	記載なし	-6℃	-5℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	4.6E+03	中国
74	シーフードミックス	冷凍流通食品	記載なし	記載なし	-6℃	-5℃以下	-4.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	6.8E+04	インド、ベルー、中国
75	海老	冷凍流通食品	記載なし	記載なし	-6℃	-5℃以下	-1.0℃	2.0E+01	2.3	<100	(-)	(-)	2.8E+06	インドネシア
76	あさりむき身(ゆで)	冷凍流通食品	有	記載なし	-11℃	-10℃以下	-2.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	3.1E+04	中国
77	揚物用ロールいか	冷凍流通食品	記載なし	要	-11℃	-10℃以下	-3.0℃	2.5E+01	110	<100	(-)	(-)	2.5E+05	ペルー
78	冷凍ポイルほたて貝	冷凍流通食品	有	記載なし	-11℃	-10℃以下	-3.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(40)	日本
79	黄金カレイ	冷凍流通食品	記載なし	記載なし	-11℃	-10℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	8.7E+03	アメリカ
80	ポイルずわいがに棒肉生食用	冷凍流通食品	有	不要	-5℃	-5℃以下	-4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(40)	カナダ

試験結果一覧 表1-3 惣菜類

No.	名称	分類	凍結前加熱	採取前加熱	販売時温度	表示保存温度	秤量時表面温度	Enterobacteriaceae (/g)	presumptive Escherichia coli (/g)	黄色ブドウ球菌 (/g)	サルモネラ菌 (/25g)	腸炎ヒトリ菌 (/25g)	生菌数 (/g)	原産国
81	餅入りがんもどき	冷凍食品	有	要	-23℃	-18℃以下	-4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	中国
82	肉だんご	冷凍食品	有	要	-23℃	-18℃以下	-2.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
83	まいたけ入り和風ソースハンバーグ	冷凍食品	無	要	-20℃	-18℃以下	-0.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(10)	記載なし
84	チーズ入りトマトソースハンバーグ	冷凍食品	無	要	-20℃	-18℃以下	1.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
85	炭もも肉串	冷凍食品	無	要	-23℃	-18℃以下	-3.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(35)	中国
86	冷凍鶏野菜さんちやく	冷凍食品	有	要	-23℃	-18℃以下	1.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	中国
87	五目ひじき煮	冷凍食品	有	無	-21℃	-18℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	2.1E+03	中国
88	ミニウインナードッグ	冷凍食品	有	要	-24℃	-18℃以下	5.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(15)	記載なし
89	きんぴらごぼう	冷凍食品	記載なし	無	-24℃	-18℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
90	クリームコーロツケ	冷凍食品	有	要	-20℃	-18℃以下	2.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
91	ひじき煮ごまあえ/ごぼうきんぴら	冷凍食品	記載なし	不要	-20℃	-18℃以下	-2.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	中国
92	小鉢6種	冷凍食品	記載なし	不要	-20℃	-18℃以下	-4.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(30)	中国
93	きんぴらごぼう	冷凍食品	記載なし	不要	-20℃	-18℃以下	1.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
94	ひじきの煮つけ	冷凍食品	記載なし	不要	-20℃	-18℃以下	-4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
95	ほうれん草のおかず	冷凍食品	記載なし	不要	-20℃	-18℃以下	-3.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
96	和惣菜	冷凍食品	記載なし	不要	-20℃	-18℃以下	-4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
97	チキンバーグ	冷凍食品	有	要	-20℃	-18℃以下	-4.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(30)	日本
98	焼魚	冷凍食品	有	要	-22℃	-18℃以下	-3.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
99	ハンバーグ	冷凍食品	有	要	-22℃	-18℃以下	-4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
100	ロールキャベツ	チルド食品	無	要	-24℃	4℃以下	-0.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	中国
101	つくね串	チルド食品	記載なし	要	0℃	4℃以下	6.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(15)	記載なし
102	ひじき豆	チルド食品	記載なし	記載なし	5℃	10℃以下	10.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
103	ハンバーグ	チルド食品	記載なし	要	1℃	10℃以下	8.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
104	肉だんご	チルド食品	記載なし	要	1℃	10℃以下	10.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
105	きんぴらごぼう	チルド食品	記載なし	記載なし	5℃	10℃以下	8.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(20)	記載なし

試験結果一覧 表1-3 惣菜類

No.	名称	分類	凍結前加熱	採取前加熱	販売時温度	表示 保存温度	秤量時 表面温度	Enterobacte riaceae (/g)	presumptive Escherichia coli(/g)	黄色ブドウ 球菌(/g)	サルモネラ属 菌(/25g)	腸炎ビブリ オ(/25g)	生菌数(/g)	原産国
106	がんも	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	8.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(10)	記載なし
107	もち入り巾着 解凍	チルド食品	記載なし	要	4℃	4℃以下	14.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
108	ミニロールキャベツ 解凍	チルド食品	記載なし	要	4℃	4℃以下	7.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(250)	タイ
109	ハンバーグ チーズ	チルド食品	記載なし	要	3℃	10℃以下	7.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
110	アメリカンドッグ 解凍	チルド食品	記載なし	要	4℃	4℃以下	8.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	9.2E+02	記載なし
111	コロケ	冷凍流通食品	記載なし	要	-11℃	-5℃以下	-2.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(250)	記載なし
112	カレーコロケ	冷凍流通食品	記載なし	要	-11℃	-5℃以下	-2.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	4.3E+03	記載なし
113	えびグラタン	冷凍流通食品	記載なし	要	-11℃	-5℃以下	-4.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
114	かにグラタン	冷凍流通食品	記載なし	要	-11℃	-5℃以下	-3.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(90)	記載なし
115	アメリカンドック	冷凍流通食品	記載なし	要	-11℃	-5℃以下	-4.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(90)	記載なし
116	スティックポテト	冷凍流通食品	記載なし	要	-11℃	-5℃以下	-4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(30)	アメリカ
117	お好み焼き	冷凍流通食品	有	記載なし	-11℃	-10℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(60)	記載なし
118	ハンバーグ	冷凍流通食品	有	要	-15℃	-18℃以下	-6.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
119	ハンバーグ	冷凍流通食品	無	要	-15℃	-18℃以下	-3.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
120	ハンバーグ	冷凍流通食品	無	要	-15℃	-18℃以下	-2.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし

試験結果一覧 表1-4 洋菓子類

No.	名称	分類	凍結前加熱	採取前加熱	販売時温度	表示 保存温度	秤量時 表面温度	Enterobacte riaceae (/g)	presumptive Escherichia coli(/g)	黄色ブドウ 球菌(/g)	サルモネラ属 菌(/25g)	腸炎ヒブ チ菌(/25g)	生菌数(/g)	備考
121	ミニエクレア	冷凍食品	記載なし	無	-17℃	-18℃以下	4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
122	チョコレートケーキ	冷凍食品	記載なし	無	-18℃	-18℃以下	3.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(30)	記載なし
123	フランボワーズムース	冷凍食品	記載なし	無	-17℃	-18℃以下	-3.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
124	バイクドチーズケーキ	冷凍食品	記載なし	無	-17℃	-18℃以下	-4℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
125	かぼちゃタルト	冷凍食品	記載なし	無	-17℃	-18℃以下	-3℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	中国
126	キャラメルケーキ	冷凍食品	記載なし	無	-18℃	-18℃以下	-5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(190)	記載なし
127	抹茶ケーキ	冷凍食品	記載なし	無	-20℃	-18℃以下	1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
128	ティラミス	冷凍食品	記載なし	無	-17℃	-18℃以下	-0.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
129	クレープ チョコアモンド	冷凍食品	記載なし	無	-20℃	-18℃以下	9.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
130	ショートケーキ	冷凍食品	記載なし	無	-20℃	-18℃以下	-4.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
131	キャラメルケーキ	冷凍食品	記載なし	不要	-21℃	-18℃以下	-7.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
132	ティラミスケーキ	冷凍食品	記載なし	不要	-21℃	-18℃以下	-4.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
133	チーズケーキ	冷凍食品	記載なし	不要	-21℃	-18℃以下	-6.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
134	チーズタルト	冷凍食品	記載なし	不要	-21℃	-18℃以下	-2.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(30)	日本
135	ティラミス	冷凍食品	記載なし	不要	-25℃	-18℃以下	-5.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
136	シヨコラムース	冷凍食品	記載なし	不要	-25℃	-18℃以下	-6.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
137	スフレチーズ	冷凍食品	記載なし	不要	-25℃	-18℃以下	-6.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
138	抹茶ケーキ	冷凍食品	記載なし	不要	-25℃	-18℃以下	1.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(100)	日本
139	ストロベリーケーキ	冷凍食品	記載なし	不要	-25℃	-18℃以下	3.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
140	シヨコラケーキ	冷凍食品	記載なし	不要	-25℃	-18℃以下	-1.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
141	バイクドチーズケーキ	チルド食品	記載なし	記載なし	2℃	10℃以下	8.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
142	プエクレア	チルド食品	記載なし	記載なし	9℃	10℃以下	13.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
143	カスタード&ホイップシュー	チルド食品	記載なし	記載なし	7℃	10℃以下	10℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
144	アップルパイ	チルド食品	記載なし	記載なし	5℃	10℃以下	12.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
145	バナナクレープ	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	5.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(35)	記載なし

試験結果一覧 表1-4 洋菓子類

No.	名称	分類	凍結前加熱	採取前加熱	販売時温度	表示保存温度	秤量時表面温度	Enterobacteriaceae (/g)	presumptive Escherichia coli (/g)	黄色ブドウ球菌 (/g)	サルモネラ菌 (/25g)	腸炎ビブリオオ (/25g)	生菌数 (/g)	備考
146	ティラミス	チルド食品	記載なし	記載なし	5℃	10℃以下	8.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
147	ロールケーキ ダージリン	チルド食品	記載なし	記載なし	7℃	10℃以下	12.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
148	毎のショートケーキ	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	8.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
149	ショコラトルテケーキ	チルド食品	記載なし	記載なし	9℃	10℃以下	9.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	記載なし
150	ハンパキンタルト	チルド食品	記載なし	記載なし	9℃	10℃以下	4.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(50)	日本
151	シュークリーム	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	5.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
152	シュークリーム	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	5.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
153	ティラミス	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	7.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	2.1E+03	日本
154	バニラプリン	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	2.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
155	ワッフル	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	1.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
156	シュークリーム	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	9.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
157	ワッフル	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	12.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
158	クレープ	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	7.5℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
159	クレープ	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	2.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本
160	クレープ	チルド食品	記載なし	記載なし	4℃	10℃以下	6.0℃	<10	<0.3	<100	(-)	(-)	<300(0)	日本

表2 食品分類別陽性率一覧

食品の分類	検体数	presumptive E.coli		Enterobacteriaceae		coagulase-positive staphylococci		Salmonella spp.		V.parahaemolyticus	
		ISO7251 (LSB)		ISO21528-2 (VRBD)		ISO6888-1 (BP)		ISO6579 (TT,RV)		ISO21872-1 (TCBS)	
冷凍食品	80	6	8%	15	19%	0	0%	1	1%	0	0%
揚げ物	20	4	20%	10	50%	0	0%	1	5%	0	0%
魚介類	20	2	10%	5	25%	0	0%	0	0%	0	0%
惣菜類	19	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
洋生菓子	20	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
チルド食品	53	4	8%	15	28%	0	0%	0	0%	0	0%
揚げ物	11	4	36%	7	64%	0	0%	0	0%	0	0%
魚介類	12	0	0%	8	67%	0	0%	0	0%	0	0%
惣菜類	10	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
洋生菓子	20	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
冷凍流通食品	28	2	7%	8	29%	0	0%	0	0%	0	0%
揚げ物	9	0	0%	6	67%	0	0%	0	0%	0	0%
魚介類	8	2	25%	2	25%	0	0%	0	0%	0	0%
惣菜類	11	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
洋生菓子	0	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
計	160	12	8%	38	24%	0	0%	1	1%	0	0%

表3 食品分類別生菌数分布

食品の分類	検体数	生菌数(cfu/g)						
		<10	10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	≥10 ⁶
冷凍食品	80	31	12	13	16	2	0	5
揚げ物	20	0	1	8	8	2	0	1
魚介類	20	2	4	3	7	0	0	4
惣菜類	19	13	5	0	1	0	0	0
洋生菓子	20	16	2	2	0	0	0	0
チルド食品	53	25	6	5	8	5	4	1
揚げ物	11	1	0	1	3	3	3	0
魚介類	12	1	1	2	4	2	1	1
惣菜類	10	6	3	2	0	0	0	0
洋生菓子	20	17	2	0	1	0	0	0
冷凍流通食品	28	5	8	1	6	5	1	1
揚げ物	9	1	2	0	3	3	0	0
魚介類	8	0	2	0	2	2	1	1
惣菜類	11	4	4	1	1	0	0	0
洋生菓子	0	-	-	-	-	-	-	-
計	160	61	26	19	30	12	5	7