

<成分規格・衛生規範・県要綱など>

食品の分類	検査内容説明
原料乳(生乳)	比重・酸度・細菌数
牛乳	細菌数・大腸菌群(2項目) 無脂乳固形分・乳脂肪分・比重・酸度(4項目)
乳飲料	細菌数・大腸菌群
アイスクリーム・アイスマルク・ラクトアイス	細菌数・大腸菌群・乳固形分・乳脂肪分
はっ酵乳	大腸菌群・乳酸菌数・無脂乳固形分
乳酸菌飲料	大腸菌群・乳酸菌数
氷菓・氷雪	細菌数・大腸菌群
生食用食肉	腸内細菌科菌群
食鳥卵(殺菌液卵)	サルモネラ属菌
食鳥卵(未殺菌液卵)	細菌数
食肉製品・鯨肉製品	亜硝酸根
特定加熱食肉製品	E.coli最確数・クロストリジウム属菌 黄色ブドウ球菌数・サルモネラ属菌 水分活性
加熱食肉製品(包装後加熱)	大腸菌群・クロストリジウム属菌
加熱食肉製品(殺菌後包装)	E.coli・黄色ブドウ球菌数・サルモネラ属菌
乾燥食肉製品	E.coli・水分活性
魚肉ねり製品	大腸菌群・亜硝酸根
いくら・すじこ・たらこ	亜硝酸根
ゆでたこ・ゆでがに	腸炎ビブリオ
冷凍ゆでたこ・冷凍ゆでがに	細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ
生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ最確数
生食用かき	細菌数・E.coli最確数
寒天	ホウ素化合物
米(玄米)	カドミウム
豆類・生あん	シアン化合物
即席めん類	含有油脂・酸価・過酸化物価
冷凍食品 無加熱摂取	細菌数・大腸菌群
〃 加熱後摂取凍結直前加熱	細菌数・大腸菌群
〃 加熱後摂取凍結直前加熱以外	細菌数・E.coli
〃 生食用冷凍鮮魚介類	細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ最確数
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	恒温試験・細菌試験
弁当 (加熱食品)	細菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌
〃 (未加熱食品)	細菌数
そうざい(加熱食品)	細菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌
〃 (未加熱食品)	細菌数
つけもの(容器包装充填後加熱殺菌したもの)	カビ・酵母
つけもの(浅漬・他)	大腸菌・腸炎ビブリオ カビ及び産膜酵母・異物 合成着色料
生めん類 生めん	細菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌
〃 ゆでめん	細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌
洋生菓子	細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌
和生菓子	細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌
豆腐	細菌数・大腸菌群
油揚げ	酸価
油菓子	酸価・過酸化物価
食品製造用水	全26項目