

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	8.6 × 10 <sup>2</sup> /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	1.5 × 10 <sup>3</sup> /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

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

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

食品の細菌検査に関する判定基準(千葉県)

種類	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

※解釈は「製造所においてあらかじめ包装された後に加熱された食品であること。」