

魚

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	ヒスタミン (mg/kg≒ppm)	揮発性塩基窒素 (mg%)
1	イワシ開き(5月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	7.28
2	カツオ切身(5月)	千葉県水産加工連	1.1×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	19.79
3	サバ切身(5月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	11.39
4	アジ切身(5月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	9.52
5	サバ切身(5月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	7.84
6	サワラ切身(5月)	千葉ベイフーズ	9.4×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	14.00
7	アジ切身(5月)	ネクストフードサービス	3.7×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	11.01
8	イワシ開き(5月)	ネクストフードサービス	3.7×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	7.65
9	サバ切身(5月)	ネクストフードサービス	1.1×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	7.00
10	アジ切身(5月)	太平商事 (魚進フーズ)	6.3×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	10.45
11	イワシ開き(5月)	太平商事 (魚進フーズ)	3.2×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	10.36
12	サバ切身(5月)	太平商事 (魚進フーズ)	1.6×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	9.71
13	アジ切身(5月)	太平商事 (スズコウ)	8.6×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	10.08
14	イワシ開き(5月)	太平商事 (スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	7.28
15	サバ切身(5月)	太平商事 (スズコウ)	3.9×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	9.89
16	イワシ開き(7月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	11.57
17	カツオ切身(7月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	23.52
18	サバ切身(7月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	15.31
19	サバ切身(7月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	9.15
20	ホキ切身(7月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	6.53
21	アジ切身(7月)	ネクストフードサービス	1.2×10 ⁵ /g	陰性	陰性	陰性	ND	11.57
22	イワシ開き(7月)	ネクストフードサービス	1.3×10 ⁵ /g	陰性	陰性	陰性	ND	6.35
23	サバ切身(7月)	ネクストフードサービス	6.2×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	8.96
24	カツオ切身(7月)	太平商事 (魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	19.23
25	サバ切身(7月)	太平商事 (魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	11.48
26	ブリ切身(7月)	太平商事 (魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	14.00
27	サバ切身(7月)	太平商事 (スズコウ)	5.8×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	16.43
28	サワラ切身(7月)	太平商事 (スズコウ)	1.3×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	15.96
29	ブリ切身(7月)	太平商事 (スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	16.61
30	イワシ開き(8月)	千葉県水産加工連	3.9×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	9.33
31	カツオ切身(8月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	18.11
32	サバ切身(8月)	千葉県水産加工連	7.9×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	12.13
33	サバ切身(8月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	11.39
34	サワラ切身(8月)	千葉ベイフーズ	4.1×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	16.24
35	ホキ切身(8月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	11.76
36	アジ切身(8月)	ネクストフードサービス	7.4×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	11.95
37	イワシ開き(8月)	ネクストフードサービス	3.5×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	7.47
38	サバ切身(8月)	ネクストフードサービス	4.0×10 ⁴ /g	陰性	陰性	陰性	ND	10.08
39	カツオ切身(8月)	太平商事 (魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	16.80
40	サワラ切身(8月)	太平商事 (魚進フーズ)	4.9×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	15.40
41	サンマ筒切(8月)	太平商事 (魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	12.51
42	アジ切身(8月)	太平商事 (スズコウ)	1.1×10 ⁵ /g	陰性	陰性	陰性	ND	11.01
43	サバ切身(8月)	太平商事 (スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	7.84
44	サワラ切身(8月)	太平商事 (スズコウ)	3.5×10 ³ /g	陰性	陰性	陰性	ND	13.25

参考: キッコーマンHPより

Q	ヒスタミンが、食品にどの程度含まれると中毒症状がおこりますか？
A	一般的には、ヒスタミン100mg / 100g = 1000ppm 以上含む食品を摂取した場合に症状があらわれるとされています。

参考: 揮発性塩基窒素結果の判断

新鮮魚肉	5~10mg%
市場魚肉	15~20mg%
初期腐敗の魚肉	30~40mg%
完全腐敗の魚肉	50mg%以上

ND=定量下限値以下
ヒスタミン定量下限値 20ppm

冷凍食肉

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ
1	オーストラリア産 牛肉 スライス	ニッシングルメビーフ	7.4 × 10 ⁵ /g	陰性	陰性	陰性	陰性
2	国産 牛肉 スライス	ミートコンパニオン	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性

冷凍品(無加熱摂取)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ
1	冷凍フレッシュマンゴー	SN食品	300/g以下	陰性	陰性		
2	冷凍フレッシュバインアップル	SN食品	300/g以下	陰性	陰性		
3	国産米粉お月見団子こしあん	千葉恵製菓	300/g以下	陰性	陰性		
4	国産米粉お月見団子みたらし	千葉恵製菓	300/g以下	陰性	陰性		
5	かぼちゃ蒸しパン(ハロウィン)	千葉恵製菓	300/g以下	陰性	陰性		
6	ちりめん	カタオカ	1.1 × 10 ⁴ /g	陰性	陰性		
7	かるしおちりめん	カタオカ	5.3 × 10 ² /g	陰性	陰性		
8	いそべ餅	千葉恵製菓	300/g以下	陰性	陰性		
9	ミニ桜餅	千葉恵製菓	4.0 × 10 ² /g	陰性	陰性		
1	抹茶まんじゅう	千葉恵製菓	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
2	ミニ柏餅 葉なし	千葉恵製菓	300/g以下	陰性	陰性		
3	ミニ柏餅 生葉	千葉恵製菓	300/g以下	陰性	陰性		

冷凍ゆでがに

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
1	カニ赤身	サンレイ	300/g以下	陰性	陰性	陰性

冷凍品(加熱後摂取)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ
1	雪室じゃがいもコロッケ	アムズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
2	お魚ハッシュドポテト	スズヒロ	3000/g以下	陰性	陰性		
3	さわら角切り 澱粉付き	白戸商店	2.3 × 10 ⁴ /g	陰性	陰性		
4	冷凍生きざみ油揚げ	SN食品	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
5	キャベツメンチカツ	コスミック	5.7 × 10 ⁴ /g	陰性	陰性		
1	しめじ	アムズ	4.5 × 10 ⁵ /g	陰性	陰性		

冷凍品(加熱後摂取・魚介類)

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
1	スケソウタラすり身	こめや食品	1.5 × 10 ⁷ /g	陰性	陰性	陰性
2	いわしすり身	こめや食品	5.9 × 10 ⁷ /g	陰性	陰性	陰性

殺菌液卵

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	O-157	サルモネラ
1	インスタエッグ全卵	太陽化学	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
2	インスタエッグ全卵 K カキタマ用	太陽化学	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
3	オーロラエッグ	イセ食品	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性

冷凍ゆでがにの規格基準

細菌数	10万以下/g
大腸菌群	陰性
腸炎ビブリオ	陰性(非加熱摂取品に限る)

規格基準(食品衛生法)

種類	サルモネラ属菌
殺菌液卵(鶏卵)	陰性(25g中)