

乳酸菌飲料

No.	検体名	メーカー	無脂乳固形分 (表示)	乳酸菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	ヤクルト	ヤクルト	3.1%	$8.4 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
2	ヤクルト カロリーハーフ	ヤクルト	3.2%	$6.7 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性

発酵乳

No.	検体名	メーカー	乳酸菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	ヨーグルトまきぼのめぐみ (プレーン)	針谷乳業	$7.1 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
2	栃木県産とちおとめ ヨーグルト	針谷乳業	$5.3 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
3	プレーンヨーグルト	針谷乳業	$1.7 \times 10^9 / \text{g}$	陰性	陰性
4	ヨーグルトペースト	古谷乳業	$2.3 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
5	カル鉄ヨーグルト	古谷乳業	$5.6 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
6	BB12 プレーンヨーグルト	古谷乳業	$5.2 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
1	ミルミル	ヤクルト	$5.1 \times 10^7 / \text{g}$	陰性	陰性
2	ミルミル S	ヤクルト	$4.8 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
3	ソフール プレーン	ヤクルト	$5.1 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
4	ソフール レモン	ヤクルト	$3.5 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
5	ソフール 元気ヨーグルト	ヤクルト	$5.0 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
6	ジョア1日分のカルシウム&ビタミンD (プレーン)	ヤクルト	$9.8 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
7	ジョア1日分のカルシウム&ビタミンD (ストロベリー)	ヤクルト	$6.2 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
8	ジョア1日分の鉄&葉酸 (マスカット)	ヤクルト	$1.0 \times 10^9 / \text{g}$	陰性	陰性
9	ジョア1日分のマルチビタミン (ブルーベリー)	ヤクルト	$7.7 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
10	飲むヨーグルト ブルーFe	雪印メグミルク	$1.3 \times 10^9 / \text{g}$	陰性	陰性
11	ブルーFe1日分の鉄分ヨーグルト	雪印メグミルク	$7.1 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
12	牧場の朝ヨーグルト	雪印メグミルク	$4.1 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
13	牧場の朝ヨーグルト (いちご)	雪印メグミルク	$5.3 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
14	牧場の朝ヨーグルト (ぶどう)	雪印メグミルク	$3.6 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
15	北海道ヨーグルト 生乳仕立て	雪印メグミルク	$3.7 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性
16	ナチュラル恵	雪印メグミルク	$1.7 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性

その他(乳等を主要原料とする食品)

No.	検体名	メーカー	乳酸菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	カップdeヤクルト	ヤクルト	$1.4 \times 10^8 / \text{g}$	陰性	陰性

乳製品

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	マイルドカフェ・オ・レ	ヤクルト	30/g以下	陰性	陰性
2	マイルドいちご・オ・レ	ヤクルト	30/g以下	陰性	陰性
3	コーヒー	針谷乳業	30/g以下	陰性	陰性
4	おいしいレモン	針谷乳業	30/g以下	陰性	陰性
5	おいしいメロン	針谷乳業	30/g以下	陰性	陰性
6	岩手純生クリーム	針谷乳業	30/g以下	陰性	陰性
7	北海道フレッシュクリーム47%	古谷乳業	30/g以下	陰性	陰性
8	生クリーム G1000	古谷乳業	30/g以下	陰性	陰性

プロセスチーズ

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	スライスチーズ(Ca・Fe)	SN食品	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
2	スライスチーズ	明治	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
3	チーズキッス	明治	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
4	給食用毎日骨太MBP ベビーチーズ	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
5	ハイ！チーズ	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性
6	セレクトダイスチーズ4mm	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性

その他(乳等を主原料とする食品)

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	クラスメイト	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性

バター

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	北海道十勝バター(200g)	明治	300/g以下	陰性	陰性
2	バター有塩(450g)	明治	300/g以下	陰性	陰性
3	バター無塩(450g)	明治	300/g以下	陰性	陰性
4	バター有塩(450g)	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性
5	バター無塩(450g)	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性

ナチュラルチーズ

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	リステリア
			乳酸菌数					
1	北海道100クリームチーズ ロイヤルスノー	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			300/g以下					
2	エダムパウダー	雪印メグミルク	300/g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			300/g以下					
3	サキサキチーズ	雪印メグミルク	$1.4 \times 10^4/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$1.5 \times 10^4/g$					
4	北海道十勝バルメザンチーズ (生削り)	明治	$1.5 \times 10^5/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$1.4 \times 10^5/g$					
5	北海道シュレッドチーズ	雪印メグミルク	$2.3 \times 10^5/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$2.3 \times 10^5/g$					
6	Nシュレッドチーズ	明治	$6.6 \times 10^5/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$7.4 \times 10^5/g$					
7	NCスライス オランダゴーダ	雪印メグミルク	$4.2 \times 10^7/g$	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
			$2.3 \times 10^7/g$					

備考：一般生菌数と併せて乳酸菌数の測定を行い、大きく相違ないことから、生菌数は乳酸菌由来のものと考えられる。

成分規格(乳等省令)

種類	乳酸菌数または酵母数(1mlあたり)	大腸菌群
発酵乳	1000万/g 以上	陰性
乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上)	1000万/g 以上	陰性
乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%未満)	100万/g 以上	陰性

種類	大腸菌群	リステリア
プロセスチーズ	陰性	
ナチュラルチーズ		100/g以下

種類	細菌数	大腸菌群
乳飲料	3万/ml 以下	陰性
クリーム	10万/ml 以下	陰性