

容器包装詰加圧加熱殺菌食品

No.	検体名	メーカー	恒温試験	ヒスタミン (mg/kg=ppm)
1	シーチキンオイル無添加Lフレーク	はごろもフーズ	陰性	ND
2	シーチキンLフレーク	はごろもフーズ	陰性	ND
3	SNFおいしいツナフレーク (水煮)	SN食品	陰性	ND
4	SNFおいしいツナフレーク (油漬)	SN食品	陰性	ND
5	オリーブ・ド・ツナ	三共食品	陰性	ND
6	ライトツナフレーク	ホテイフーズ	陰性	ND
7	ソフトチキン水煮	ピアット	陰性	ND
8	ソフトチキン油漬	ピアット	陰性	ND
9	たもぎ茸	スリービー	陰性	
10	うまみ丸ごとえのき	天狗缶詰	陰性	
11	うまみ丸ごと国産なめこ	天狗缶詰	陰性	

ND=定量下限値以下  
ヒスタミン定量下限値 20ppm

容器包装加圧加熱殺菌食品の規格基準(食品衛生法)

食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない

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100 mg / 100 g = 1000 ppm 以上含む食品を摂取した場合に症状があらわれると言われています。

常温袋製品

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	星型杏仁豆腐ミックス	郡山製館	300/g以下	陰性	陰性
2	さつまいも甘露煮	カセイ	300/g以下	陰性	陰性
3	月型・星型 ゼリーミックス	郡山製館	300/g以下	陰性	陰性
4	ナタ・デ・ココ	正栄食品	300/g以下	陰性	陰性
5	甘みあっさりナタデココ	はごろもフーズ	300/g以下	陰性	陰性
6	デザートフルーツ パインチビット	天狗缶詰	300/g以下	陰性	陰性
7	デザートフルーツ りんご	天狗缶詰	300/g以下	陰性	陰性
8	デザートフルーツ 黄桃ダイス	天狗缶詰	300/g以下	陰性	陰性
9	デザートフルーツ みかん	天狗缶詰	300/g以下	陰性	陰性
10	食物繊維ブロックゼリー 甘夏みかん	大島食品工業	300/g以下	陰性	陰性
11	いちごボールゼリー	ピアット	300/g以下	陰性	陰性
12	白玉パールベジミックス	みゆきやフジモト	300/g以下	陰性	陰性
13	サラダ用こんにゃく	かぶら食品	300/g以下	陰性	陰性
14	国産たけのこ 水煮 千切	メグミフーズ	300/g以下	陰性	陰性
15	国産たけのこ 水煮 千切	アムズ	300/g以下	陰性	陰性
16	国産山菜ミックス 水煮	アムズ	300/g以下	陰性	陰性
17	国産山菜ミックス 水煮	アルファー食品	300/g以下	陰性	陰性
18	国産なめこ 水煮	アルファー食品	300/g以下	陰性	陰性
19	杏仁豆腐	市川食品	300/g以下	陰性	陰性
20	杏仁豆腐 いちご風味	市川食品	300/g以下	陰性	陰性
21	マンゴープリン	市川食品	300/g以下	陰性	陰性
22	ハート型杏仁豆腐ミックス	郡山製館	300/g以下	陰性	陰性

食品の細菌検査に関する判定基準(千葉県 食第180号 昭和45年8月15日)

種類	一般生菌数	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