

令和6年度 輸入食品の微生物検査（冷凍食品の成分規格検査）

食品衛生法における冷凍食品の成分規格

冷凍食品の分類		細菌数	大腸菌群	E. coli (大腸菌)
①	無加熱摂取冷凍食品 【飲食する際に加熱する必要がないもの】	100,000/g 以下	陰性	—
②	加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱） 【飲食する際に加熱する必要があり、凍結直前に加熱した冷凍食品】	100,000/g 以下	陰性	—
③	加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱） 【飲食する際に加熱する必要があり、凍結直前に加熱していない冷凍食品】	3,000,000/g 以下	—	陰性

検体詳細及び検査結果

令和6年6月3日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	検査結果の適否
1	小籠包	②	中国	適
2	鶏の唐揚げ	②	タイ	適
3	ロールキャベツ	③	タイ	適
4	やきとり	③	タイ	適
5	やきとり	③	タイ	適
6	ゆで野菜（混合）	③	中国	適
7	白身魚のフライ	③	中国	適