

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9月9日収去

| | 検体 | 冷凍食品の分類 | 原産国 | 検査結果の適否 |
|---|------|---------|-----|---------|
| 1 | かぼちゃ | ③ | 中国 | 適 |