

令和7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7年6月2日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	魚介類フライ	②	中国	適
2	お好み焼き	③	中国	適
3	お好み焼き	③	中国	適
4	餃子	②	ベトナム	適
5	いか焼き	③	中国	適

令和7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7年6月30日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	オクラ	①	タイ	適
2	えだまめ	①	タイ	適
3	ほうれんそう	③	台湾	適
4	フライドポテト	③	アメリカ	適

令和7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7年7月7日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	いんげん	①	タイ	適
2	ほうれんそう	①	中国	適
3	オクラ	①	タイ	適
4	えだまめ	①	タイ	適
5	スイートコーン	③	ニュージーランド	適
6	ミックスベジタブル	③	ニュージーランド	適

令和7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7年7月14日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	餃子	②	中国	適
2	チヂミ	②	韓国	適
3	ムース	①	イタリア	適
4	チキンカツ	②	ベトナム	適
5	ホットク	②	韓国	適
6	餃子	②	韓国	適
7	プルコギ	②	韓国	適
8	チーズボール	②	韓国	適
9	かき揚げ	①	中国	適
10	フライドポテト	③	オランダ	適

令和7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7年9月1日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	チヂミ	②	韓国	適
2	餃子	②	韓国	適
3	焼き芋	②	中国	適
4	豚汁の具	③	中国	適
5	ロールキャベツ	③	中国	適

令和7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7年9月16日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	スパゲティ	③	タイ	適
2	魚介類照り焼き	③	タイ	適
3	フライドポテト	③	アメリカ	適
4	かき揚げ	①	中国	適
5	イカフライ	①	ベトナム	適

令和7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7年10月14日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	鶏の唐揚げ	③	タイ	適
2	やきとり	③	中国	適
3	ほうれんそうミックス	③	中国	適
4	エビフライ	①	ベトナム	適
5	トルティーヤ	③	中国	適

令和7年度 輸入食品の微生物検査  
(非加熱食肉製品、ナチュラルチーズの成分規格検査 (リステリア菌))

食品衛生法における  
食品のリステリア菌に係る成分規格

食品の種類		リステリア菌 (リステリア・モノサイトゲネス)
①	非加熱食肉製品	100/g 以下
②	ナチュラルチーズ ※ ソフト及びセミハードに限る。 ※ 容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に 供する際に加熱するものは除く。	

検体詳細及び検査結果

令和7年10月27日収去

	検体	原産国	結果の適否
1	ナチュラルチーズ	デンマーク	適
2	ナチュラルチーズ	デンマーク	適
3	ナチュラルチーズ	フランス	適
4	ナチュラルチーズ	アメリカ	適
5	ナチュラルチーズ	デンマーク	適