

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8年9月15日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	魚介類塩焼き	③	タイ	適
2	お好み焼き	③	中国	適
3	鶏の唐揚げ	②	タイ	適
4	野菜肉詰め	②	中国	適
5	エビフライ	①	ベトナム	適