

食品検査項目と検査に必要な量

- ご依頼頂くにあたって、検査に最低必要な量を掲載しています。
- 納期や検査料金に関しましては、別途お問い合わせ下さい。複数ご依頼頂く際には御見積りでの対応も致します。
- 繁忙期等がございますので、なるべく、余裕を持ったご依頼をお願い致します。
- 本紙に掲載されていない検査項目につきましても、ご対応可能な場合がございます。
- お問い合わせや送付先はこちらから。

T E L : 095-883-6830

F A X : 095-883-6981

E-Mail : syokuhin@nsek.or.jp

**(公社)長崎県食品衛生協会 食品環境検査センター
食品検査課 宛**

〒851-2127 長崎県西彼杵郡長与町高田郷 3640-3

I. 食品の衛生検査に関する指導及び食品の規格基準、
食品添加物の規格基準の検査

検査対象食品	必要量	検査項目
ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水(金属製容器包装)	500mL	混濁・沈殿物又は固形の異物・ヒ素・鉛・スズ・大腸菌群 * りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とする場合 追加項目:パツリン
ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水(金属製容器包装以外)	500mL	混濁・沈殿物又は固形の異物・ヒ素・鉛・大腸菌群
ミネラルウォーター(殺菌・除菌あり)(金属製容器)	6L	48項目 詳細は別項記載(-4-)
ミネラルウォーター(殺菌・除菌あり)(金属製容器以外)	6L	47項目 詳細は別項記載(-4-)
ミネラルウォーター(殺菌・除菌なし)(金属製容器 20°C98kPa 以上)	3L	18項目 詳細は別項記載(-5-)
ミネラルウォーター(殺菌・除菌なし)(金属製容器 20°C98kPa 未満)	3L	20項目 詳細は別項記載(-5-)
ミネラルウォーター(殺菌・除菌なし)(金属製容器以外 20°C98kPa 以上)	3L	17項目 詳細は別項記載(-5-)
ミネラルウォーター(殺菌・除菌なし)(金属製容器以外 20°C98kPa 未満)	3L	19項目 詳細は別項記載(-5-)

検査対象食品	必要量	検査項目
乾燥食肉製品	200g	亜硝酸根・E.coli・水分活性
非加熱食肉製品	200g +100g (2袋)	亜硝酸根・E.coli(定量)・黄色ブドウ球菌(定量)・サルモネラ属菌・リステリア・モノサイトゲネス(定量:予備試験もしくは本試験を実施)
特定加熱食肉製品	200g	亜硝酸根・E.coli(定量)・クロストリジウム属菌(定量)・黄色ブドウ球菌(定量)・サルモネラ属菌
加熱食肉製品(包装後加熱)	200g	亜硝酸根・大腸菌群・クロストリジウム属菌(定量)
加熱食肉製品(加熱後包装)	200g	亜硝酸根・E.coli・黄色ブドウ球菌(定量)・サルモネラ属菌
鯨肉製品	100～ 200g	大腸菌群・亜硝酸根(鯨肉ベーコンのみ)
魚肉ねり製品	200g	大腸菌群・食品添加物(保存料等)
氷雪	200g	細菌数・大腸菌群
氷菓	100g	細菌数・大腸菌群
アイスクリーム類	200g	乳固形分・乳脂肪分・細菌数・大腸菌群
あん類	100g	シアン化合物
牛乳又は特別牛乳	1製品 400mL	無脂乳固形分・乳脂肪分・比重・酸度・細菌数・大腸菌群
加工乳	1製品 300mL	無脂乳固形分・酸度・細菌数・大腸菌群
乳飲料	1製品 100mL	細菌数・大腸菌群
発酵乳	1製品 200mL	無脂乳固形分・乳酸菌数又は酵母数・大腸菌群
乳酸菌飲料	1製品 100mL	乳酸菌数又は酵母数・大腸菌群
無加熱摂取冷凍食品	100g	細菌数・大腸菌群
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱)	100g	細菌数・大腸菌群

加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱以外のもの)	100g	細菌数・E.coli
生食用冷凍鮮魚介類	200g	細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ(最確数)
検査対象食品	必要量	検査項目
生食用鮮魚介類	100g	腸炎ビブリオ(最確数)
ゆでだこ	100g	腸炎ビブリオ
冷凍ゆでだこ	100g	細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ
ゆでがに (飲食に供する際に加熱を要しないもの)	100g	腸炎ビブリオ「凍結していないもの」
冷凍ゆでがに (飲食に供する際に加熱を要しないもの)	100g	細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ
冷凍ゆでがに (飲食に供する際に加熱を要するもの)	100g	細菌数・大腸菌群
いくら、すじこ及びたらこ	100g	亜硝酸根
生食用かき(むき身の場合)	200g	細菌数・E.coli(最確数)・腸炎ビブリオ(最確数)
生食用かき(殻付きの場合)	100g (可食部)	細菌数・E.coli(最確数)
弁当	1製品 (100g)	細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌
そうざい	100g	細菌数・大腸菌群
調理パン	1製品 (100g)	細菌数・大腸菌群
生菓子等	100g	細菌数・大腸菌群
油脂で処理した菓子	200g	酸価・過酸化値
かん詰、びん詰食品	300g	ヒ素・鉛・スズ・カドミウム
みそ	100g	食品添加物(保存料・亜硫酸等)
しょう油	100g	食品添加物(保存料等)
ソース類	1製品 (100mL)	食品添加物(保存料等)
豆腐	100g	細菌数・大腸菌群
ゆでめん類	100g	細菌数・大腸菌群
なまめん類	100g	細菌数・E.coli・黄色ブドウ球菌
即席めん類	200g	酸価・過酸化値
つけもの	100g	食品添加物(保存料・着色料等)
つけもの(容器包装後加熱殺菌)	100g	カビ・酵母数

浅漬（一夜漬）	100g	E.coli・腸炎ビブリオ
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	100g	無菌試験
魚介加工品	100g	食品添加物（保存料等）
殺菌液卵	100g	サルモネラ属菌
未殺菌液卵	100g	細菌数

ミネラルウォーター類（殺菌又は除菌を行うもの）

1.金属製容器包装の場合（48項目）

2.金属製品容器包装以外の場合（スズを除く47項目）

No.	項目	No.	項目
1	混濁	25	シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン
2	沈殿物又は固形の異物	26	ジブromクロロメタン
3	スズ	27	臭素酸
4	大腸菌群	28	亜硝酸性窒素
5	アンチモン	29	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
6	カドミウム	30	総トリハロメタン
7	水銀	31	テトラクロロエチレン
8	セレン	32	トリクロロエチレン
9	銅	33	トルエン
10	鉛	34	フッ素
11	バリウム	35	ブromジクロロメタン
12	ヒ素	36	ブromホルム
13	マンガン	37	ベンゼン
14	六価クロム	38	ホウ素
15	亜塩素酸	39	ホルムアルデヒド
16	塩素酸	40	有機物等（全有機炭素）
17	クロロホルム	41	味
18	残留塩素	42	臭気
19	シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	43	色度
20	四塩化炭素	44	濁度
21	1,4-ジオキサソ	45	クロロ酢酸
22	ジクロロアセトニトリル	46	ジクロロ酢酸
23	1,2-ジクロロエタン	47	トリクロロ酢酸
24	ジクロロメタン	48	フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)

ミネラルウォーター類（殺菌又は除菌を行わないもの）

No.	項目	No.	項目
1	混濁	11	ヒ素
2	沈殿物又は固形の異物	12	マンガン
3	大腸菌群	13	六価クロム
4	亜鉛	14	シアン（シアンイオン及び塩化シアン）
5	カドミウム	15	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
6	水銀	16	フッ素
7	セレン	17	ホウ素
8	銅	18	スズ
9	鉛	19	腸球菌
10	バリウム	20	緑膿菌

- 1.金属製容器包装で 20°C98kPa 以上の場合：No.1～18 （18 項目）
- 2.金属製容器包装で 20°C98kPa 未満の場合：No.1～20 （20 項目）
- 3.金属製容器包装以外で 20°C98kPa 以上の場合：No.1～17 （17 項目）
- 4.金属製容器包装以外で 20°C98kPa 未満の場合：No.1～17,19～20 （19 項目）

II. 微生物検査

検査項目	必要量
細菌数（生菌数）	100～200g
大腸菌群	100～200g
大腸菌群数（平板法）	100～200g
大腸菌群数（最確数）	100～200g
E.coli（大腸菌：定性）	100～200g
E.coli（大腸菌：最確数）	100～200g
黄色ブドウ球菌	100～200g
サルモネラ属菌	100～200g
サルモネラ属菌（定量）	100～200g
カンピロバクター属	100～200g
腸炎ビブリオ	100～200g
腸炎ビブリオ（最確数）	100～200g
セレウス菌	100～200g
耐熱性芽胞菌数	100～200g
クロストリジウム属菌	100～200g
ウェルシュ菌	100～200g
カビ数	100～200g
酵母数	100～200g
乳酸菌数	100～200g
腸管出血性大腸菌O157	100～200g
病原ビブリオ（コレラ菌など）	100～200g
腸内細菌科菌群	100～200g
各種菌の分離同定	100～200g

上記の検査以外にも各種微生物検査を実施しております。

III. 食品中の食品添加物検査

検査項目	必要量	検査項目	必要量
<保存料>		<酸化防止剤>	
安息香酸	100g	BHA	100g
ソルビン酸	100g	BHT	100g
プロピオン酸	100g	<品質保持剤>	
p-オキシ安息香酸エステル類	1製品(100g)	プロピレングリコール	1製品(100g)
<発色剤>		<着色料>	
亜硝酸ナトリウム（亜硝酸根）	100g	酸性タール系着色料	200g
<漂白剤>		<甘味料>	

二酸化イオウ	100g	サッカリンナトリウム	1 製品(100g)
--------	------	------------	------------

IV.食品添加物の規格規準などの検査

検査対象品	検査項目	必要量
かんすい	成分規格試験	50g
器具及び容器包装の規格	規格基準試験	お問い合わせ 下さい。
おもちゃ	規格基準試験	

V.重金属、有害成分等検査

検査項目	必要量	検査項目	必要量
鉛	200g	シアン（定性）	100g
カドミウム	200g	ヒスタミン *1	200g
総ヒ素	200g	酸価	油が 10g 以上 抽出可能な量
無機ヒ素	200g	過酸化物価	油が 10g 以上 抽出可能な量
総水銀	200g	サイクラミン酸	300g
スズ	200g	その他重金属	200g

*1：魚介類又はその加工品のみ

VI.食品の期限表示に関する保存（日持）試験

基本試験の一例

試験項目	試験内容
微生物試験	試験回数 4 回、1 回あたりの検体数 3 個、合計 12 個を試験実施（検査項目： 細菌数 12 検査 大腸菌群 4 検査） (あくまで一例となりますのでご相談ください)

* 経時変化を確認していく試験のため、所定の検体数が必要となります。

食品の種類によって試験内容が異なりますので事前にお問い合わせ下さい。

VII.残留抗生物質、合成抗菌剤、残留農薬など

検査項目	必要量
抗生物質：テトラサイクリン系抗生物質等	200g
動物用医薬品：スルファジミジン等	200g

残留農薬：クロルピリホス、マラチオン等	200g
不検出物質：クロラムフェニコール等	200g
残留農薬等一斉分析	別途お問い合わせ下さい

VIII. 栄養成分検査セット料金

Aセット（義務表示項目を検査する場合）

セット名	検査項目	必要量
Aセット	エネルギー（熱量）	均質なもの 100 g 以上、 不均質なもの 300 g 以上
	たんぱく質	
	脂質	
	炭水化物*2	
	食塩相当量	
	ナトリウム	
	水分*4	
	灰分*4	

①セット（義務表示項目に加えて食物繊維及び糖質を検査する場合）

セット名	検査項目	必要量
①セット	エネルギー（熱量）	均質なもの 300 g 以上、 不均質なもの 500 g 以上
	たんぱく質	
	脂質	
	炭水化物*2	
	食塩相当量	
	ナトリウム	
	食物繊維★*1,*3	
	糖質★*1	
	水分*4	
	灰分*4	

*1：食品表示基準の任意表示（推奨・その他）項目です。

*2：炭水化物を求める際に、別途アンスロン硫酸法を行う場合があります。

*3：食物繊維を不溶性食物繊維と水溶性食物繊維に分けてご報告する場合は、ご相談ください。

*4：義務表示や任意表示ではありませんが、義務表示を算出する際に必要な項目になります。

★印は、食品表示基準の任意表示となります。

○下記の食品では別途、成分を分析する必要がある場合がありますので、お問い合わせ下さい。

・緑茶、コーヒー、烏龍茶など…カフェイン、タンニン

- ・硝酸態窒素を多く含む野菜など…硝酸イオン
- ・アルコールを含むもの…アルコール
- ・お酢やクエン酸を使用した食品(ドレッシングなど)…酢酸、クエン酸
- ・ココア、チョコレート…テオブロミン、ポリフェノール

IX. 栄養成分検査

分類	検査項目	必要量
一般成分	たんぱく質	100g
	脂質	100g
	水分	100g
	灰分	100g
	食物繊維★ ^{*1}	300g
	ナトリウム(食塩相当量)	100g
ミネラル類★	カルシウム	100g
	マグネシウム	100g
	カリウム	100g
	リン	100g
	銅	100g
	亜鉛	100g
	マンガン	100g
	鉄	100g
ビタミン類★	ビタミンA ^{*2} (レチノール当量)	100g
	ビタミンA ^{*3} (β-カロチン当量)	100g
	ビタミンB ₁	100g
	ビタミンB ₂	100g
	ビタミンC	100g
	ビタミンE ^{*4} (α-トコフェロール)	100g
有機酸	酢酸	100g
	クエン酸	100g
	リンゴ酸	100g
	乳酸	100g
糖類 (単糖類、二糖 類、糖アルコー	ブドウ糖(グルコース)	200g
	果糖(フルクトース)	200g
	ガラクトース	200g

ル除く)	ショ糖(スクロース)	200g
	麦芽糖(マルトース)	200g
	乳糖(ラクトース)	200g
その他 分類	アルコール	100g
	カフェイン*5	100g
	タンニン*5	100g
	硝酸イオン*6	100g
	検査項目	必要量
その他	イノシン酸	100g
	γ-アミノ酪酸	100g
	タウリン	100g
	テオブロミン*7	100g
	ポリフェノール*8	100g
	DHA	100g
	EPA	100g
	アミノ酸組成(加水分解処理後の定量 18種類)	200g
	遊離アミノ酸組成(16種類以上)	200g
	トランス脂肪酸	100g
	脂肪酸(飽和脂肪酸★、不飽和脂肪酸)	100g
	コレステロール★	100g
	その他 特殊成分分析 1項目	お問い合わせ下さい

*1 食物繊維を不溶性食物繊維と水溶性食物繊維に分けてご報告する場合は、ご相談ください。

*2 レチノールのみの場合、ご相談ください。

*3 α-、β-カロテン、クリプトキサンチンの3物質。各単物質の場合、ご相談ください。

*4 α-、β-、γ-、δ-トコフェロールの各単物質の場合や全物質の場合などご相談ください。

*5 たんぱく質を測定する際必要な項目になります(適用食品：緑茶、コーヒー、烏龍茶)。

*6 たんぱく質測定する際必要な項目になります(適用食品：野菜類及びその加工品)

*7 たんぱく質測定する際必要な項目になります(適用食品：ピュアココア、ミルクココア)

*8 エネルギー値、炭水化物測定する際必要な項目になります(適用食品：チョコレート、ココア類)

★印は、食品表示基準の任意表示となります。

X.毒性検査

検査項目	必要量
フグ毒*2	50g
まひ性貝毒*1*2	可食部で 250g 以上 且つ 5 個体以上
下痢性貝毒*1	可食部で 250g 以上 且つ 5 個体以上

*1：殻付きの場合はご相談ください。

*2：動物試験のため、予めお問い合わせ下さい。

X I.異物・変質・変敗等試験

試験項目	必要量
異物鑑別	ご相談ください。
抗菌試験(1菌種) ※要相談となります。	
変質・変敗 検索	

X II.放射性物質検査

検査項目	必要量
精密検査 (放射性セシウム(Cs-134 及び Cs-137),ヨウ素 131)	200g
スクリーニング検査 (放射性セシウム (Cs-137 換算値))	750g

*精密分析の検査試料は、可食部が最低 200 g 必要です。

検出下限 0.7Bq/kg の精度をお求めになる場合は、可食部 2kg 以上が必要となります。

検査対象物により必要量が異なりますので、事前にご連絡ください。