

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7月13日収去

	検体	冷凍食品の分類	原産国	結果の適否
1	フライドポテト	③	中国	適
2	えだまめ	①	台湾	適
3	さといも	③	中国	適
4	揚げなす	③	中国	適
5	かぼちゃ	③	中国	適
6	タピオカ	③	台湾	適
7	えだまめ	①	台湾	適
8	野菜（混合）	③	中国	適
9	ミックスベジタブル	③	アメリカ	適
10	フライドポテト	③	ドイツ	適