

期限表示のための試験方法ガイドライン

〔食 肉 製 品〕

1995年3月

社団法人 日本食肉加工協会

(平成15年7月に行われた用語と定義の統一に合わせた修正をしています。)

期限表示のための試験方法ガイドライン

食肉製品に期限を表示する際には、次に示す試験方法に基づくものとする。

1. 試験に供する製品の形態

容器包装に入れた販売形態のものとする。

2. 試験に供する製品の区分

次に示す特性別に区分して試験に供することとする。

- (1) 食肉製品規格基準に基づく非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品、加熱食肉製品（加熱後包装）、加熱食肉製品（包装後加熱）及び乾燥食肉製品の別
- (2) 食肉製品規格基準に基づく単一肉塊製品、非単一肉塊製品の別
- (3) 食肉製品規格基準に基づく水分活性もしくはpHの別
- (4) 真空包装、ガス置換包装等包装形態の別
- (5) バルク、ブロック、スライス等加工形態の別
- (6) 製品中心部の加熱処理条件の別
- (7) 発色剤有無の別
- (8) 保存料有無の別

3. 試験時の保存温度

試験時の保存温度は原則として次の温度とする。

- (1) 食肉製品規格基準の保存温度が4℃以下の製品は4℃とする。
- (2) 食肉製品規格基準の保存温度が10℃以下の製品は10℃とする。
- (3) 食肉製品規格基準の保存温度が常温以下の製品は25℃とする。
- (4) 冷凍食肉製品にあつては、-15℃以下の自ら任意に指定した温度とする。
- (5) 食肉製品規格基準の保存温度で保存・流通させる前に一時的に氷結点以下の温度に冷却・保持する製品は、その期間中は氷結点以下の、自ら任意に指定した温度とし、その期間経過後は食肉製品規格基準で定める温度とする。

4. 可食期間の求め方及び期限表示の仕方

1～3に示す条件に沿って試験用製品を抽出して保存し、次に示す方法により可食期間を求め、期限を表示する。

1) 賞味期限を表示する場合

劣化速度が比較的緩慢な食品には賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を表示することとなっているので、次に示すいずれかの方法により可食期間を求めて、この可食期間に係数（0.8以下の係数）を乗じて得られた期間を製造日に加算して、期限を年月日で表示する。

この際製造日は1日目として計算する。可食期間に係数を乗じて得られた期間が3か月以内の場合の期限は年月日で表示することとし、3か月を超える場合の期限は年月又は年月日で表示する。

また輸入品にあつては、外国食肉製品製造工場で期限が表示されている場合は、原則としてこれを表示する。

(1)一定間隔の検査日を設けて可食期間を求める場合

同一ロットの製品から適当数を抽出して保存し、そのうち製造直後のもの5点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの製品について一定間隔の検査日を設定して5点ずつ検査し、異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。

(2)過去の経験、試験結果などによって予測できる可食期間が在る場合

①同一ロットの製品から適当数を抽出して保存し、製造直後のもの5点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの製品について表「予備官能検査に関するチェック項目」に基づいて品質低下の兆候をチェックし、その兆候が認められた日以降は任意に検査日を定め、その検査日ごとに5点ずつ少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。

②同一ロットの製品から適当数を抽出して保存し、製造直後のもの5点について少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、予測できる可食期間まで保存したもの5点、予測できる可食期間に係数（0.8以下の任意に定める係数）を乗じて得られる期間保存したもの5点について同様に検査し、いずれにおいても異常が認められなかった場合は、その予測できる期間を可食期間とする。

表 予備官能検査に関するチェック項目

次の項目について、官能検査員3名以上で品質低下の兆候をチェックする。	
外観の状態	☐ 遊離水の粘性の発生
色調	☐ 表面色の変化
	☐ 発色した肉色の減少
	☐ スモーク色の表層下への浸透
肉質	☐ 脂肪組織の軟化
	☐ 弾力性の僅かな減少
香り	☐ 良好な香りの減少
	☐ 香辛料臭、熟成風味臭以外の臭気の感知

[例示]

(1)の方法

検査日	1日目 (製造日)	10日目	20日目	30日目	40日目	50日目	55日目	60日目	65日目
検体数	5検体	5	5	5	5	5	5	5	5
検査結果	正常	正常	正常	正常	正常	正常	正常	正常	異常

(2)－①の方法

検査日	1日目 (製造日)	10日目	20日目	30日目	40日目	50日目	60日目	65日目
検体数	5検体					5	5	5
予備官能検査結果		正常	正常	正常	正常	品質低下の兆候		
検査結果	正常	検査せず	検査せず	検査せず	検査せず	正常	正常	異常

(2)－②の方法

検査日	1日目 (製造日)	48日目	60日目
検体数	5検体	5	5
検査結果	正常	正常	正常

(1)の方法では65日目の検査で異常が認められ、直前の60日目では異常が認められていないので、この60日目が可食期間となる。仮に係数0.8を乗じると、48日目が品質が保持されている期間となる。したがって、製造日に47日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

(2)－①の方法では50日目の予備官能検査で品質低下の兆候が認められたので、その日から期限設定検査項目で検査し、65日目で異常が認められ、直前の60日目では異常が認められていないので、この60日目が可食期間となる。仮に係数0.8を乗じると、48日目が品質が保持されている期間となる。したがって、製造日に47日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

(2)－②の方法では60日目及び60日に係数0.8を乗じた48日目のいずれにも異常が認められていないので、48日目が品質が保持されている期間となる。したがって、製造日に47日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

2) 消費期限を表示する場合

劣化速度が速い食品には消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。）を表示することとなっているので、次に示すいずれかの方法により可食期間を求めて、この期間を製造日に加算して、期限を年月日で表示する。この際製造日は1日目として計算する。

また輸入品にあつては、外国食肉製品製造工場で期限が表示されている場合は、原則としてこれを表示する。

(1) 一定間隔の検査日を設けて可食期間を求める場合

同一ロットの製品から適当数を抽出して保存し、そのうち製造直後のもの5点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの製品について毎日5点ずつ検査し、異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。

(2) 過去の経験、試験結果などによって予測できる可食期間が在る場合

同一ロットの製品から適当数を抽出して保存し、製造直後のもの5点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの製品について表「予備官能検査に関するチェック項目」に基づいて品質低下の兆候をチェックし、その兆候が認められた日以降は任意に検査日を定め、その検査日ごとに5点ずつ少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。

表 予備官能検査に関するチェック項目

次の項目について、官能検査員3名以上で品質低下の兆候をチェックする。	
外観の状態	☐ 遊離水の粘性の発生
色 調	☐ 表面色の変化
	☐ 発色した肉色の減少
肉 質	☐ スモーク色の表層下への浸透
	☐ 脂肪組織の軟化
香 り	☐ 弾力性の僅かな減少
	☐ 良好な香りの減少
	☐ 香辛料臭、熟成風味臭以外の臭気の感知

[例示]

(1)の方法

検査日	1日目 (製造日)	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
検体数	5検体	5	5	5	5	5
検査結果	正常	正常	正常	正常	正常	異常

(2)の方法

検査日	1日目 (製造日)	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
検体数	5検体			5	5	5
予備官能検査結果		正常	正常	品質低下の兆候		
検査結果	正常	検査せず	検査せず	正常	正常	異常

(1)の方法では6日目の検査で異常が認められ、直前の5日目では異常が認められていないので、この5日間が可食期間となる。したがって、製造日に4日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

(2)の方法では4日目の予備官能検査で品質低下の兆候が認められたので、その日から期限設定検査項目で検査し、6日目で異常が認められ、直前の5日目では異常が認められていないので、この5日間が可食期間となる。したがって、製造日に4日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

5. 期限設定検査項目

1) 非加熱食肉製品

(1) 微生物検査

次の基準値のいずれかを超えた場合、異常とする。

	n	c	m	M
・ E. coli	5	2	10 ¹	10 ²
・ 黄色ブドウ球菌	5	2	10 ²	10 ³
・ サルモネラ属菌	5	0	0	

(2) 官能検査

官能検査員3名以上で観察し、次に示すいずれかの項目で陽性と判定された場合、異常とする。

外観の状態	[・ ねとの発生 ・ かびの発生 ・ 遊離水の濁りの発生（非通気性フィルムで包装の場合） ・ ガス発生によるフィルムの膨張
色調	[・ 表面色の著しい黄変化、灰白色化 ・ 表面色の緑変化、褐変化 ・ 切断面の表層部の黄変化、灰白色化、緑変化、褐変化 ・ 赤肉部分の褐変化、緑変化（主としてハム、ベーコン類） ・ 内部色沢の著しい灰白色化、黄変化 ・ 内部色沢の緑変化 ・ 内部脂肪層の黄変化、緑変化
肉質 (テクスチャー)	[・ 弾力性の脆弱化
香り	[・ アンモニア臭の発生 ・ 硫化水素臭の発生 ・ かび臭の発生 ・ ワックス臭の発生 ・ 脂肪酸敗臭の発生
味	[・ 刺激味の発生 ・ 異常な酸味の発生

2) 特定加熱食肉製品

(1) 微生物検査

次の基準値のいずれかを超えた場合、異常とする。

	n	c	m	M
・ E . c o l i	5	1	10 ¹	10 ²
・ 黄色ブドウ球菌	5	2	10 ²	10 ³
・ クロストリジウム属菌	5	2	10 ²	10 ³
・ サルモネラ属菌	5	0	0	

(2) 官能検査

官能検査員 3 名以上で観察し、次に示すいずれかの項目で陽性と判定された場合、異常とする。

外観の状態	[・ ねとの発生 ・ かびの発生 ・ 遊離水の濁りの発生（非通気性フィルムで包装の場合） ・ ガス発生によるフィルムの膨張
色 調	[・ 表面色の著しい黄変化、灰白色化 ・ 表面色の緑変化、褐変化 ・ 切断面の表層部の黄変化、灰白色化、緑変化、褐変化 ・ 赤肉部分の褐変化、緑変化（主としてハム、ベーコン類） ・ 内部色沢の著しい灰白色化、黄変化 ・ 内部色沢の緑変化 ・ 内部脂肪層の黄変化、緑変化
肉 質 (テクスチャー)	[・ 弾力性の脆弱化
香 気	[・ アンモニア臭の発生 ・ 硫化水素臭の発生 ・ かび臭の発生 ・ ワックス臭の発生 ・ 脂肪酸敗臭の発生
味	[・ 刺激味の発生 ・ 異常な酸味の発生

3) 加熱食肉製品（加熱後包装）

(1) 微生物検査

次の基準値のいずれかを超えた場合、異常とする。

	n	c	m	M
・黄色ブドウ球菌	5	2	10 ²	10 ³
・E. coli	5	0	0	
・サルモネラ属菌	5	0	0	

(2) 官能検査

官能検査員3名以上で観察し、次に示すいずれかの項目で陽性と判定された場合、異常とする。

外観の状態	〔	・ねとの発生
		・かびの発生
		・遊離水の濁りの発生（非通気性フィルムで包装の場合）
		・ガス発生によるフィルムの膨張
色調	〔	・表面色の著しい黄変化、灰白色化
		・表面色の緑変化、褐変化
		・切断面の表層部の黄変化、灰白色化、緑変化、褐変化
		・赤肉部分の褐変化、緑変化（主としてハム、ベーコン類）
		・内部色沢の著しい灰白色化、黄変化
		・内部色沢の緑変化
肉質 (テクスチャー)	〔	・内部脂肪層の黄変化、緑変化
		・弾力性の脆弱化
香り	〔	・アンモニア臭の発生
		・硫化水素臭の発生
		・かび臭の発生
		・ワックス臭の発生
		・脂肪酸敗臭の発生
味	〔	・刺激味の発生
		・異常な酸味の発生

4) 加熱食肉製品（包装後加熱）

(1) 微生物検査

次の基準値のいずれかを超えた場合、異常とする。

	n	c	m	M
・クロストリジウム属菌	5	2	10 ²	10 ³
・大腸菌群	5	0	0	

(2) 官能検査

官能検査員3名以上で観察し、次に示すいずれかの項目で陽性と判定された場合、異常とする。

- 外観の状態
 - ・遊離水の濁りの発生
 - ・ガス発生によるフィルムの膨張
- 色 調
 - ・表面色の著しい黄変化、灰白色化
 - ・表面色の緑変化、褐変化
 - ・切断面の表層部の黄変化、灰白色化、緑変化、褐変化
 - ・赤肉部分の褐変化、緑変化（主としてハム類）
 - ・内部色沢の著しい灰白色化、黄変化
 - ・内部色沢の緑変化
 - ・内部脂肪層の黄変化、緑変化
- 肉 質（テクスチャー）
 - ・弾力性の脆弱化
- 香 り
 - ・アンモニア臭の発生
 - ・硫化水素臭の発生
 - ・ワックス臭の発生
 - ・脂肪酸敗臭の発生
- 味
 - ・刺激味の発生
 - ・異常な酸味の発生

5) 乾燥食肉製品

(1) 微生物検査

次の基準値を超えた場合、異常とする。

	n	c	m	M
・ E . c o l i	5	0	0	

(2) 官能検査

官能検査員 3 名以上で観察し、次に示すいずれかの項目で陽性と判定された場合、異常とする。

外観の状態	[・かびの異常な発生	
色	調	・表面色の著しい黄変化、灰白色化	
		・表面色の緑変化、褐変化	
		・切断面の表層部の黄変化、灰白色化、緑変化、褐変化	
		・内部色沢の著しい灰白色化、黄変化	
		・内部色沢の緑変化	
		・内部脂肪層の黄変化、緑変化	
肉	質	[・鬆(す)が起つ
香	り	・アンモニア臭の発生	
		・硫化水素臭の発生	
		・ワックス臭の発生	
		・脂肪酸敗臭の発生	
味		[・刺激味の発生
		・異常な酸味の発生	

6) -15℃以下の一定温度で保存する場合及び氷結点以下で冷却・保持する場合

(1)微生物検査

それぞれの製品群に定められる微生物規格基準を超えた場合、異常とする。

(2)官能検査

官能検査員3名以上で観察し、次に示すいずれかの項目で陽性と判定された場合、異常とする。

- | | | |
|-------|---|-------------------------------|
| 外観の状態 | } | ・過度な着霜の発生 |
| | | ・表層部の乾燥 |
| | | ・形状の著しい変形 |
| | | ・かびの発生 |
| | | ・過剰なドリップの発生 |
| 色 | } | ・表面色の著しい黄変化、灰白色化 |
| 調 | | ・表面色の褐変化、黒色化 |
| | | ・切断面の表層部の黄変化、灰白色化、緑変化、褐変化、黒変化 |
| | | ・内部色沢の著しい灰白色化、黄変化 |
| | | ・内部色沢の緑変化、黒変化 |
| | | ・内部脂肪層の黄変化、暗色化 |
| 肉 | } | ・組織の脆弱化 |
| 質 | | ・組織のスポンジ化 |
| | | ・鬆(す)が起つ |
| 香 | } | ・アンモニア臭の発生 |
| り | | ・硫化水素臭の発生 |
| | | ・ワックス臭の発生 |
| | | ・脂肪酸敗臭の発生 |
| | | ・油焼け臭の発生 |
| | | ・異常発酵臭の発生 |
| | | ・原料食肉臭の著しい増加 |
| 味 | } | ・刺激味の発生 |
| | | ・異常な酸味の発生 |
| | | ・渋味の著しい増加 |

6. 検査法

1) 官能検査法

(1) 官能検査員選定方法

食肉製品の基礎的知識を有し、検査方法について予め訓練されたものを官能検査員として任命（注）する。

(2) 官能検査実施要領

官能検査員は、製品の官能検査を行う際には、次のことに注意すること。

①香水、ポマード、ローションなど匂いのきついものを使用していないこと。

②口紅をつけていないこと。

③検査60分以上前から喫煙していないこと。

④検査前には必ず手指を洗浄しておくこと。

⑤検査中は私語をしないこと。

⑥製品の官能検査は次の順序で行うこと。

a. 外観、色調、香りをチェックし、評価用紙に結果を記入する。必要に応じてコメントを記入させる。官能検査員の結果を集計し、異常がある場合は、次の項目の検査は中止する。

b. 肉質、味をチェックし、評価用紙に結果を記入する。必要に応じてコメントを記入させる。

c. 官能検査員の結果を集計し、総合的に異常の有無を判定する。

注：官能検査員任命の方法

官能検査員を任命する際は次の方法を参考とすることがよい。

①五味識別テスト*を行い、選別する。

②テストの合格者に対して、官能検査についての講習を実施する。

③官能検査員として任命する。

④任期は1年とし、1年毎に再選定する。

*五味識別テスト

蔗糖、食塩、酒石酸、硫酸キニーネ及びグルタミン酸ナトリウムの各溶液に蒸留水を3個加えた計8個の溶液を与え、この中から甘味、塩辛味、酸味、苦味及び旨味に該当する試料を当てさせる。

甘味	塩辛味	酸味	苦味	旨味	無味
蔗糖	食塩	酒石酸	硫酸キニーネ	グルタミン酸Na	蒸留水
0.4%	0.13%	0.005%	0.0004%	0.05%	100%

注：1. 提供する溶液は、温度を10～20℃とし、約20mlとする。

2. 溶液の評価前に必ず蒸留水で口をすすがせる。

3. 4種以上識別できた者を合格と判定する。

2) 微生物検査法

5の期限設定検査項目に定める微生物の検査は次に示すいずれかの方法によって行うこととする。

(1) E. coli

①公定法

検査しようとする製品より抽出された試験用製品5点について、それぞれ平成5年3月17日付衛乳第54号に定める検査方法により検査する。

②簡易検査法（定性）

- a. 試料の調製：検査しようとする製品より抽出された試験用製品5点について、それぞれの製品の切断すべき表面をアルコール綿でよくふいた後、滅菌した器具を用いて無菌的に切断し、その断面の中央部から25gを無菌的に採り試料とする。無菌的に混ぜ合わせた試料125gにEC培地を250～375ml加えて細砕した後、そのまま44.5±0.2℃で24±2時間培養したものを試料液とする。
- b. 培養、判定：試料液より1mlそれぞれについて5本のECはっ酵管に接種し、44.5±0.2℃培養した後、ガス発生を認めない場合この製品は陰性とする。ガス発生を認めた場合は、直ちに1白金耳をEMB培地に塗抹培養して、独立した集落を形成させる。35.0±1.0℃で24±2時間培養後EMB培地から大腸菌群の定型的集落を釣菌して、乳糖ブイオンはっ酵管及び寒天斜面培地に移植する。その乳糖ブイオンはっ酵管で当該集落を48時間培養してガス発生を確認したものと相対する寒天斜面培地上の菌について鏡検し、グラム陰性無芽胞桿菌を認めた場合この製品は陽性とする。

(2) 黄色ブドウ球菌

①公定法

検査しようとする製品より抽出された試験用製品5点について、それぞれ平成5年3月17日付衛乳第54号に定める検査方法により検査する。

②簡易検査法（定性）

- a. 試料の調製：検査しようとする製品より抽出された試験用製品5点について、それぞれの製品の切断すべき表面をアルコール綿でよくふいた後、滅菌した器具を用いて無菌的に切断し、その断面の中央部から25gを無菌的に採り試料とする。試料に滅菌ペプトン加生理食塩水225mlを加えて細砕した後、そのまま35.0±1.0℃で24時間培養する。それぞれの培養液より均等に溶液を得て混ぜ合わせ、これを試料液とする。
- b. 培養、判定：試料液より0.1mlをとり、卵黄加マンニット食塩寒天培地に塗抹し、35.0±1.0℃で48±3時間培養後、真珠色か乳黄色の白濁環を伴った黄色ブドウ球菌の定型的コロニーより釣菌し、コアグララーゼ試験を行い、コアグララーゼ試験の結果が陽性である場合この製品は陽性と判定する。

(3) クロストリジウム属菌

①公定法

検査しようとする製品より抽出された試験用製品5点について、それぞれ平成5年3月17日付衛乳第54号に定める検査方法により検査する。

②簡易検査法（定性）

a. 試料の調製：検査しようとする製品より抽出された試験用製品5点について、それぞれの製品の切断すべき表面をアルコール綿でよくふいた後、滅菌した器具を用いて無菌的に切断し、その断面の中央部から25gを無菌的に採り試料とする。無菌的に均質に混ぜ合わせた125gを無菌ポリ袋に入れ、嫌気状態を保ちながら35.0±1.0℃で24時間培養する。この125gから25gを採り、滅菌ペプトン加生理食塩水225mlを加えて細砕したものを試料液とする。

b. 培養、判定：この試料液10ml及び試料液の10倍希釈液10mlずつをそれぞれについて2枚の滅菌パウチ（ラミネートフィルム製、市販品あり。）に正確に採り、あらかじめ加温して溶かし45～50℃の温度に保持したクロストリジウム培地15mlをこれに加え、よく混合し、熱シールした後、冷却凝固させる。培地が凝固した後、35.0±1.0℃で24±2時間培養する。黒色コロニーを確認した場合この製品は陽性とする。

この場合、検体の希釈に用いた滅菌ペプトン加生理食塩水10mlを培地に混合し、以下製品の場合と同様に操作して培養したものを対照とし、パウチ、滅菌ペプトン加生理食塩水及び培地が無菌であったこと並びに操作が完全であったことを確かめなければならない。

(4)サルモネラ属菌

①公定法

検査しようとする製品より抽出された試験用製品5点について、それぞれ平成5年3月17日付衛乳第54号に定める検査方法により検査する。

②簡易検査法（定性）

a. 試料の調製：検査しようとする製品より抽出された試験用製品5点について、それぞれの製品の切断すべき表面をアルコール綿でよくふいた後、滅菌した器具を用いて無菌的に切断し、その断面の中央部から25gを無菌的に採り、合わせた125gを試料とする。この試料にEEMブイヨン250～375mlを加えて細砕した後、外部からの汚染のない状態にしてそのまま35.0±1.0℃で24時間培養したものを試料液とする。

b. 培養、判定：試料液1mlをセレナイトブリリアントグリーン培地、セレナイトシスチン培地又はハーナのテトラチオン酸塩培地15mlに接種して43.0±1.0℃（若しくは35.0±1.0℃）の温度で20±2時間培養し、菌増殖を認めない場合この製品は陰性とする。

増殖を認めた場合は、直ちに1白金耳量をMLCB培地又はDHL培地に塗抹培養して、独立した集落を形成させる。35.0±1.0℃で24±2時間培養後、MLCB培地又はDHL培地からサルモネラ属菌の定型当的集落を釣菌してTSI培地及びLIM培地に移植する。そのTSI培地及びLIM培地で当該集落を24±2時間培養し、ONPGディスクを用いて試験した結果、サルモネラ属菌の性状を示した場合陽性とし、その他の場合は陰性とする。

【参考】（ガイドラインの付属書ではありません。）

「期限表示のための試験方法ガイドライン〔食肉製品〕」中の微生物検査にかかる基準値の見方

◎微生物検査にかかる基準値一覧

製品群名	細菌名	n	c	m	M
非加熱食肉製品	・ E. coli	5	2	10 ¹	10 ²
	・ 黄色ブドウ球菌	5	2	10 ²	10 ³
	・ サルモネラ属菌	5	0	0	—
特定加熱食肉製品	・ E. coli	5	1	10 ¹	10 ²
	・ 黄色ブドウ球菌	5	2	10 ²	10 ³
	・ クロストリジウム属菌	5	2	10 ²	10 ³
	・ サルモネラ属菌	5	0	0	—
加熱食肉製品 (加熱後包装)	・ 黄色ブドウ球菌	5	2	10 ²	10 ³
	・ E. coli	5	0	0	—
	・ サルモネラ属菌	5	0	0	—
加熱食肉製品 (包装後加熱)	・ クロストリジウム属菌	5	2	10 ²	10 ³
	・ 大腸菌群	5	0	0	—
乾燥食肉製品	・ E. coli	5	0	0	—

◎表の見方

非加熱食肉製品の E. coli の場合、

1ロットから5検体(n)を採取し E. coli の試験を行ったとき、E. coli の数が検体 1 g 当り 10¹ (m) を超え 10² (M) 以下のものが 2 検体(c) 以下であれば許容される。

非加熱食肉製品のサルモネラ属菌の場合、

1ロットから5検体(n)を採取しサルモネラ属菌の試験を行ったとき、すべての検体が陰性でなければならない。

他の製品群、他の細菌についてもこれらと同様の見方をする。