

中国输日主要食品微生物限量标准

日本厚生劳动省发布的《食品、添加剂等标准》（厚生劳动省 1959 年第 370 号公告），内容包括各条所描述的规格和标准，部分食品标准其中包括对应的微生物限量要求，目前已发布 23 类食品标准，查询网址：
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html。其中中国输日主要产品中微生物限量标准见下表。

表中国输日主要食品微生物限量标准

食品	类别	微生物/代谢物	标准（若非指定 cfu/或 cfu/ml）
鱼	冷冻新鲜生食	副溶血性弧菌数	<100
鱼酱	不含鱼糜	大肠菌群	阴性
冷冻食品	加热后食用，不含冷冻前加热食品	需氧微生物@30 微	<3000000
		大肠埃希氏菌	未检出
	加热后食用及冷冻前加热	需氧微生物@30 微	<100000
		大肠菌群	未检出
	食用前无须加热	需氧微生物@30 微	<100000
		大肠菌群	未检出
生肉	生食的牛肉，不包括内脏	肠杆菌科	阴性

肉制 品	指定加热（中心 温度在 63℃ 加热 30 分钟或相同的 方法）	梭菌	<1000
		大肠埃希氏菌	<100
		沙门氏菌	未检出
		金黄色葡萄球菌	<1000
	干燥	E. coli	阴性
	加热，容器包装 后巴氏消毒	大肠菌群	阴性
		沙门氏菌	阴性
		金黄色葡萄球菌	<1000
	由熟肉制品（干 肉制品、非加热 肉制品和指定熟 肉制品以外的肉 制品）制成	梭菌	<1000
		大肠菌群	阴性
	（未加热）	大肠埃希氏菌	<100
		沙门氏菌	阴性
		单增李斯特	<100
		金黄色葡萄球菌	<1000
牡蛎	生食	需氧微生物@30微	<50000
		大肠埃希氏菌	<230/100g
鲸鱼 肉制 品		大肠菌群	阴性

注：因日方会适时修订产品标准，上述限量仅供参考。