

○食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年 厚生省告示第 370 号）（抄）
（大腸菌群又は E. coli を有するもの）

(注) 乳肉水産食品及び冷凍食品を除く							
食品分類			大腸菌群*	E.coli**	製造基準 加工基準	殺菌温度	試験法
食品製造用水***			検出され ないこと	-	-	-	LB—BGLB 培地法
清涼飲料水	成分規格（ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料、原料用果汁及びそれら以外の清涼飲料水）		陰性	-	有	有	LB
	ミネラルウォーター類 （殺菌・除菌無し）	製造基準 （原料として用い る水）	陰性	-	有	-	LB
		製造基準：CO ₂ （原料として用い る水）	陰性	-	有	-	LB
	ミネラルウォーター類 （殺菌・除菌有り）	製造基準 （原料として用い る水）	陰性	-	有	有	LB
	その他の清涼飲料水		製造基準 （原料として用い る水）	陰性	-	有	有
粉末清涼飲料	乳酸菌を加えない		陰性	-	有	-	LB
	乳酸菌を加える		陰性	-	有	-	LB
氷雪			陰性	-	有	-	LB
氷菓			陰性	-	有	有	デソキシコー レイト寒天培 地（以下デソ 培地）

*グラム陰性の無芽胞性の桿菌であつて、乳糖を分解して、酸とガスを生ずるすべての好気性または通性嫌気性の菌を言う。

**大腸菌群のうち、44.5° で24時間培養したときに、乳糖を分解して、酸及びガスを生ずるものをいう。

***水道法では大腸菌が検出されないこととしている（特定酵素基質培地法）