３M製品 第三者認証取得一覧

2019.11改訂

■ ３M™ ペトリフィルム™ 培地

菌種	製品名	認証の種類	認証番号	対象食品	培養温度	培養時間	参照法
一般生菌	３M™ ペトリフィルム™ 生菌数測定用プレート（ACプレート）	AOAC OMA	986.33	生乳、低温殺菌乳	32 ± 1 ℃	48 ± 3 時間	FDA BAM
			989.10	全乳製品	32 ± 1 ℃	48 ± 3 時間	FDA BAM
			990.12	全食品	35 ± 1 ℃	48 ± 3 時間	FDA BAM
		AFNOR	3M 01/01-09/*89*	乳製品および生の貝類	30 ± 1 ℃	72 ± 3 時間	NF ISO 4833
			3M 01/01-09/89	全食品、ペットフード、環境　（乳製品および生貝類除く）	30 ± 1 ℃	48±3 時間　または　72 ± 3 時間	NF ISO 4833
	３M™ ペトリフィルム™ 生菌数迅速測定用プレート（RACプレート）	AOAC OMA	2015.13	粉末乳製品（粉ミルク）	32 ± 1 ℃	48 ± 2 時間	FDA BAM ISO 4833
				乳製品・魚介類 事例：バニラアイスクリーム、低温殺菌無脂肪乳。生スワイ、生マグロ、生海老、むき海老	32 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	
				上記以外の全食品 事例：食肉加工品：牛挽肉、豚挽肉、鶏挽肉、丸鶏すすぎ液、農産物：チェリートマト、冷凍ブルーベリー、杏、ドレッシング：クリーミーサラダドレッシング、穀物：フレッシュパスタ	35 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	
		AOAC PTM	121403	生牛ひき肉、生七面鳥挽肉、生豚挽肉、鶏リンス液、生スワイ、生マグロ、新鮮海老、むきエビ、チェリートマト、冷凍ブルーベリー、アプリコット、サラダ菜レッシング、低温殺菌スキムミルク、バニラアイスクリーム、粉ミルク	35 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	FDA BAM, ISO 4833
		AFNOR	3M 01/17-11/16	粉末乳製品以外の乳製品	30 ± 1 ℃	28 ± 2 時間	ISO 4833-1:2003
				粉末乳製品（粉ミルク）	30 ± 1 ℃	48 ± 3 時間	ISO 4833-1:2003
	３M™ ペトリフィルム™ 水中一般生菌数（従属栄養細菌）測定用プレート（AQHCプレート）	未取得			35 ± 2 ℃	48 ± 3 時間	
大腸菌群	３M™ ペトリフィルム™ 大腸菌群数測定用プレート（CCプレート）	AOAC OMA	986.33	生乳、低温殺菌乳	32 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	FDA BAM,SMEDP
		AOAC OMA	989.10	全乳製品	32 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	FDA BAM,SMEDP
		AOAC OMA	991.14	全食品	35 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	FDA BAM,SMEDP
		AFNOR	3M 01/2-09/89A	全食品（生の貝類以外）	30 ± 1 ℃　または 37 ℃ ± 1 ℃	24 ± 2 時間	NF ISO 4832(2006)
		AFNOR	3M 01/2-09/89B	全食品（生の貝類以外）	30 ± 1 ℃　または 37 ℃ ± 1 ℃	24 ± 2 時間	NF ISO 4831　(MPN)(2006)
	３M™ ペトリフィルム™ 大腸菌群数迅速測定用プレート（RCCプレート）	AOAC OMA	2000.15	全食品	35 ± 1 ℃	～24 時間	FDA BAM, SMEDP
		AFNOR	3M 01/05-03/97	全食品	35 ± 1 ℃	14 時間	NF ISO 4832
		AFNOR	3M 01/05-03/97B	全食品	35 ± 1 ℃	24 時間	NF ISO 4832
		AFNOR	3M 01/05-03/97C	全食品（加工豚製品を除く）	35 ± 1 ℃	24 時間	NF ISO 4831　(MPN), ISO4832
	３M™ ペトリフィルム™ 水中大腸菌群数測定用プレート（AQCCプレート）	AOAC PTM	091101	ボトル水	35 ± 1 ℃ または 36 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	
	３M™ ペトリフィルム™ 大腸菌群高感度測定用プレート（HSCCプレート）	AFNOR	3M 01/05-03/99	全食品	30 ± 1 ℃ または 35 ± 1 ℃ または37 ± 1 ℃ ：大腸菌群	24 ± 2 時間	NF ISO 4831　(MPN)
					44 ± 1 ℃：糞便系大腸菌	24 ± 2 時間	ISO4832
E・coli および大腸菌群	３M™ ペトリフィルム™ *E.coli および*大腸菌群数測定用プレート　（ECプレート） （大腸菌群数測定の場合）	AOAC OMA	991.14	全食品	35 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	FDA BAM, SMEDP
	３M™ ペトリフィルム™ *E.coli および*大腸菌群数測定用プレート　（ECプレート） （*E. coli*測定の場合）	AOAC OMA	998.08	未加工の食肉・鶏肉および水産食品	35 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	FDA BAM, APHA
		AOAC OMA	991.14	その他食品	35 ± 1 ℃	48 ± 2 時間	FDA BAM, APHA
	３M™ ペトリフィルム™ 大腸菌選択用プレート（SECプレート）	AFNOR	3M 01/08-06/01	全食品およびペットフード、環境検体	42 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	NF ISO 16649-2
	３M™ ペトリフィルム™ *E.coliおよび大腸菌群数迅速*測定用プレート（RECプレート）	AOAC PTM	05181	＞FDA BAM法との比較：殺菌乳、バター、脱脂粉乳。 新鮮生ひき肉（90％赤身）、ラムチョップ、新鮮生ひき肉（92％赤身）、ひな枝肉すすぎ、殻付き卵、液卵白、粉卵白、もやし、クランベリー、プロバイオティク含有粉乳、プロバイオティク非含有粉乳。乾燥ドッグフード、小麦粉、チョコレートチップクッキー生地、新鮮生ひき肉（73%赤身）、生冷凍手羽先（骨付き、皮付き）生乳、全液卵、マグロ寿司（"マグロの切り身、米なし）、スモークサーモン、ほうれん草、低温殺菌ニンジンジュース、サンドイッチ（七面鳥の胸肉、プロボローネチーズ、レタス、赤玉ねぎ、マルチグレインパン）、生野菜のサラダドレッシング（コールスロー）、鶏飼料、大豆飼料、ステンレス鋼、コンクリート、 ＞ISO　4832：2006、ISO 16649-2:2001との比較 新鮮生牛ひき肉（赤身73%）、生冷凍手羽先（骨付き、皮付き）、生乳、全液卵、マグロ寿司（マグロの切り身、米なし）、スモークサーモン、ほうれん草、低温殺菌ニンジンジュース、サンドイッチ（七面鳥の胸肉、プロボローネチーズ、レタス、赤玉ねぎ、マルチグレインパン）、生野菜のサラダドレッシング（コールスロー）、鶏飼料、大豆飼料	乳製品： 大腸菌群および*E.coli*　：30 ± 1 ° Cまたは：　32 ± 1 ℃ *E.coli*　：42 ± 1 ℃ その他の食材： 大腸菌群および*E.coli*　：37 ± 1 ° C *E.coli*　：42 ± 1° C	18～24　時間	FDA BAM, ISO 4832:2006 , ISO 16649-2:2001
		AOAC OMA	2018.13	広範囲の食材	乳製品： 大腸菌群および*E.coli*　：30 ± 1 ° C *E.coli*　：42 ± 1 ℃ その他の食材： 大腸菌群および*E.coli*　：37 ± 1 ° C *E.coli*　：42 ± 1° C	s	FDA BAM, ISO 4832:2006 , ISO 16649-2:2001
		MicroVal	2017LR76	広範囲の食材および環境検体 食肉製品、乳製品、卵、魚介類、野菜類、R-T-E、動物用飼料、生産環境	乳製品： 大腸菌群および*E.coli*　：30 ± 1 ° C *E.coli*　：42 ± 1 ℃ その他の食材： 大腸菌群および*E.coli*　：37 ± 1 ° C *E.coli*　：42 ± 1° C	18～24　時間	ISO 4832:2006 , ISO 16649-2:2001
黄色ブドウ球菌	３M™ ペトリフィルム™ 黄色ブドウ球菌測定用プレート（STXプレート）	AOAC OMA	2003.07	加工食品	35 ± 1 ℃ または 37 ± 1 ℃	プレート 24 ± 2 時間 ディスク　1～3 時間	FDA BAM
			2003.08	乳製品	35 ± 1 ℃ または 37 ± 1 ℃	プレート 24 ± 2 時間 ディスク　1～3 時間	FDA BAM
			2003.11	鶏肉、食肉、水産製品	35 ± 1 ℃ または 37 ± 1 ℃	プレート 24 ± 2 時間 ディスク　1～3 時間	FDA BAM
		AFNOR	3M01/09-04/03 A	全食品およびペットフード	37 ± 1 ℃	プレート 24 ± 2 時間 ディスク　3 時間	NF ISO6888-1
		AFNOR	3M01/09-04/03 B	全食品およびペットフード	37 ± 1 ℃	プレート　24 ± 2 時間 ディスク　3 時間	NF ISO6888-2
腸内細菌科	３M™ ペトリフィルム™ 腸内細菌群数測定用プレート（EBプレート）	AOAC OMA	2003.01	食品中	37 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	SMEDP　Standard Methods for the Examination of Dairy Products
		AFNOR	3M 01/06-09/97	全食品および動物飼料	3 0 ± 1 ℃ または 37 ± 1 ℃	24 ± 2 時間	NF ISO 21528-2
カビ・酵母	３M™ ペトリフィルム™ カビ・酵母測定用プレート（YMプレート）	AOAC OMA	997.02	全食品	20～25 ℃	3～5 日	FDA BAM
	３M™ ペトリフィルム™ カビ・酵母迅速測定用プレート（RYMプレート）	AOAC OMA	2014.05	ナッツ類（アーモンド）、加工食品（サンドイッチ、乾燥スープ）、乳製品（ヨーグルト）、クリーム（サワークリーム）、りんご（薄切りりんご）、ソーセージ（発酵サラミ）、牛肉（冷凍牛挽肉パティ）、パン類（冷凍パン生地、調理済みパイ）	25 ℃ または 28 ℃	48 ± 2 時間～60 時間	FDA BAM, ISO 21527-1, ISO 21527-2
		AOAC　PTM	121301	ヨーグルト、サワークリーム、アーモンド、スライスリンゴ、冷凍パン生地、パイ、サンドイッチ、乾燥スープ、発酵サラミ、冷凍牛パティ	25 ℃ または 28 ℃	48 ± 2 時間～60 時間	ISO 21527:2008 part1, part2, FDA BAM
		AFNOR	3M 01/13-07/14	全食品および動物飼料、環境検体	25 ℃ または 28 ℃	60～72 時間	ISO 21527-1 : Aw >0.95, ISO 21527-2 : Aw 0.60 < x <0.95
	３M™ ペトリフィルム™ 水中カビ・酵母測定用プレート（AQYMプレート）	未取得			20～25 ℃	3～5 日以上	
乳酸菌	３M™ ペトリフィルム™ 乳酸菌数測定用プレート（LABプレート）	AOAC PTM	41701	鮭、ニシン、クリームパスタ、サラダドレッシング、惣菜、鳩、ハムおよびセ面鳥、鴨パテ、キムチ、マヨネーズ、ポテトサラダ、ヨーグルト、ステンレススチール表面、ペペロンチーニ、カッテージチーズ、チキンソーセージ、RTBピザ	28～37 ℃	48 ± 3 時間	＊Compendium Methods　5th Chapter 19 ＊NF ISO 15214
		AFNOR	3M 01/19-11/17	広範囲の食材および環境：すべての人用食品検体（ヨーグルトを除く）	30 ± 1 ℃	48 ± 3 時間	NF ISO 15214
サルモネラ	３M™ ペトリフィルム™ サルモネラ属菌測定用システム（SALXシステム）	AOAC OMA	2014.01	生肉（鶏ひき肉、牛ひき肉、豚ひき肉） チキンナゲット、殻菌液卵、生海老、ホウレンソウ、 ドライペットフード、ステンレス（環境検査）	41.5 ± 1 ℃ （プレート） 41.5 ± 1 ℃ （確認ディスク）	24 ± 2 時間 （プレート） 4～5 時間 （確認ディスク）	FDA BAM, USDA MLG
		AOAC PTM	061301	生牛ミンチ、生豚ミンチ、生鶏ミンチ、チキンナゲット、殻菌全卵、冷凍海老、ホウレンソウ、乾燥犬用飼料、ステンレススチール			
その他	３M™ ペトリフィルム™ リステリア環境微生物測定用プレート（ELプレート）	AOAC PTM	030601	ステンレススチール、セラミック、プラスチック、シール表面	35 ± 1 ℃ または 37 ± 1 ℃	28 ± 2 時間	FDA BAM

■ ３M™ 病原菌自動検出システム

菌種	製品名	認証の種類	認証番号	対象食品	培養温度	培養時間	参照法
サルモネラ	3M™ 病原菌検出アッセイ2 サルモネラ属菌用	AOAC OMA	2016.01	環境表面/スプラウト灌漑用水、コンクリート、ステンレス鋼、セラミックタイル、 ココアパウダー、アメリカンチーズ、即席脱脂粉乳。低温殺菌された液体全卵、生ひき肉、生ひき鶏肉、鶏枝肉すすぎ、鶏枝肉ふき取りスポンジ、海老、黒胡椒、調理済パン粉チキン、ピーナッツバター、袋入り生ほうれん草、ドライドッグフード	37 ± 1 ℃　または　41.5 ± 1 ℃	18-24 時間	FDA BAM, USDA FSIS MLG, ISO 6579
		AOAC PTM	91501	USDA MLG：生牛ひき肉、生鶏ひき肉、鶏枝肉スポンジふき取り、低温殺菌液卵、調理済パン粉鶏、 FDA BAM: インスタント脱脂粉乳、黒胡椒、ココアパウダー、生海老、袋入り生ほうれん草、クリーミーピーナッツバター、ドライドッグフード、低温殺菌プロセスアメリカンチーズ、コンクリート、ステンレス鋼、セラミックタイル、新芽灌漑水	37 ± 1 ℃　または　41.5 ± 1 ℃	18-24 時間	FDA BAM, USDA FSIS MLG, ISO 6579
		AFNOR	3M 01/16-11/16	全ての人用食材および環境検体	37 ± 1 ℃　または　41.5 ± 1 ℃	18-24 時間	ISO 6579:2002
E・coli O157	3M™ 病原菌検出アッセイ2　*E. coli* O157（H7を含む）用	AOAC OMA	2017.01	牛肉：生牛挽肉、 冷凍フルーツ/冷凍ブルーベリー 野菜類/ほうれん草	41.5 ± 1 ℃	8 - 24 時間	USDA-FSIS　MLG
		AFNOR	3M 01/18-05/17	生牛肉、生乳製品、生フルーツおよび野菜類	41.5 ± 1 ℃	8 - 24 時間	ISO 16654:2001
リステリア属菌	3M™ 病原菌検出アッセイ2 リステリア属菌用	AOAC OMA	2016.07	肉および肉製品/ホットドッグ、フランクフルト,鶏肉 七面鳥/　デリ七面鳥 魚介類/鮭 チーズ/カッテージチーズ、クエッソ　フレスコ アイスクリーム/バニラアイス 野菜類/ほうれん草 環境/コンクリート、ステンレススチール、プラスチック	37 ± 1 ℃	24-28　時間	FDA BAM, USDA FSIS, AOAC 993.12, ISO 11290-1
		AOAC PTM	111501	USDA FSIS:　牛肉ホットドッグ、生鶏肉、デリターキー、ステンレススチール、プラスチック FDA BAM：ホールメロン、冷製スモークサーモン、ロメインレタス AOAC OMA 993.12：バニラアイス、クエッソ　フレスコ、乳脂肪カッテージチーズ ISO 112901: 袋入り生ほうれん草、冷製スモークサーモン	37 ± 1 ℃	24-28　時間	FDA BAM, USDA FSIS, AOAC 993.12, ISO 11290-1
		AFNOR	3M 01/14-05/16	すべての人用食品検体および環境検体	37 ± 1 ℃	24-28　時間	ISO 11290-1
リステリア・モノサイトゲネス	3M™ 病原菌検出アッセイ2 リステリア・モノサイトゲネス用	AOAC OMA	2016.08	肉および肉製品/ホットドッグ、フランクフルト,鶏肉 七面鳥/　デリ七面鳥 魚介類/鮭 チーズ/カッテージチーズ、クエッソ　フレスコ アイスクリーム/バニラアイス 野菜類/ほうれん草 環境/コンクリート、ステンレススチール、プラスチック	37 ± 1 ℃	24-32　時間	FDA BAM USDA FSIS AOAC OMA 993.12 ISO 11290-1/A1
		AOAC PTM	81501	USDA FSIS:　牛肉ホットドッグ、生鶏肉、デリターキー、ステンレススチール、プラスチック FDA BAM：ホールメロン、冷製スモークサーモン、ロメインレタス AOAC OMA 993.12：バニラアイス、クエッソ　フレスコ、乳脂肪カッテージチーズ ISO 112901: 袋入り生ほうれん草、冷製スモークサーモン	37 ± 1 ℃	24-32　時間	FDA BAM USDA FSIS AOAC OMA 993.12 ISO 11290-1/A1
		AFNOR	3M 01/15-09/16	すべての人用食品検体および環境検体	37 ± 1 ℃	24-32　時間	ISO 11290-1:1997
クロノバクター	3M™ 病原菌検出アッセイ2 クロノバクター属菌用	AOAC OMA	2018.01	食材：乳児用食品/粉ミルク、 乳児用調製粉乳/粉末乳児用調製粉乳、 ベビーフード/ミックスドライ幼児シリアル、 環境検体/ステンレス	37 ± 1 ℃	22 - 24 時間	Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods (CMMEF) Chapter 19
		AOAC PTM	101703	プロバイオティクスを含むおよび含まない粉ミルク、乳糖パウダー、ステンレススチール	37 ± 1 ℃	22 - 24 時間	ISO 22964:2016
		AFNOR	3M 01/20-03/18	プロバイオティクスを含むおよび含まない粉ミルクおよび環境検体	37 ± 1 ℃	22 - 24 時間	ISO 22964:2016
カンピロバクター	3M™ 病原菌検出アッセイ2 カンピロバクター属菌用	AOAC OMA	TBD				
		AOAC PTM	111803	鶏枝肉すすぎ検体、家禽部分すすぎ検体、生鶏ひき肉、七面鳥枝肉検体、RTEパン粉つきチキンナゲット	41.5 ± 1 ℃	22 - 28 時間	USDA-FSIS , ISO 10272-1:2017
		AFNOR	TBD				
stx	3M™ 病原菌検出アッセイ2 STEC遺伝子スクリーニング(stx)用	AOAC OMA	TBD				
		AOAC PTM	71903	新鮮生牛トリム、新鮮生牛挽肉、新鮮生ほうれん草	41.5 ± 1 ℃	18 - 24 時間	FDA BAM, USDA FSIS MLG
		AFNOR	TBD				
eae	3M™ 病原菌検出アッセイ2 STEC遺伝子スクリーニング(stx/eae)用	AOAC OMA	TBD				
		AOAC PTM	71902	新鮮生挽肉、新鮮生ほうれん草	41.5 ± 1 ℃	18 - 24 時間	FDA BAM, USDA FSIS MLG
		AFNOR	TBD				