

■ペトリフィルム™培地

菌種	製品名	認証の種類	認証番号	認証有効期限	対象	培養温度	培養時間	参照法
一般生菌	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	期限なし	生乳、低温殺菌乳	32±1℃	48±3時間	FDA BAM Chapter3
			989.10	期限なし	乳製品	32±1℃	48±3時間	FDA BAM Chapter3
			990.12	期限なし	全食品	35±1℃	48±3時間	FDA BAM Chapter3
	ペトリフィルム™生菌数迅速測定用プレート (ACプレート)	AFNOR	3M 01/01-09/89	2025/9/10	広範囲な食材、ペットフード、環境検体	30±1℃	72±3時間	ISO4833-1:2013
					全食品、ペットフード、環境検体（乳製品および生貝類除く）	30±1℃	48±3時間	ISO4833-1:2013
		AOAC OMA	2015.13	期限なし	食品および環境検体	32±1℃	48±2時間	FDA BAM Chapter 3
					乳製品・魚介類 事例：パニライスクリーム、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、丸鶏すき煮、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	2026/12/31	生挽肉・牛肉、豚肉、七面鳥、生鮮・スワイ、マグロ、タイガーシュリンプ、鶏の死骸の洗浄液、皮むきしやすいエビ、チェリートマトクオッシュ、冷凍ブルーベリー、メディチナネ、アブリコット、フレッシュサラダドレッシング、生パスタ、パニライスクリーム、粉乳パウダー、低温殺菌脂肪乳、環境表面	35±1℃	24±2時間	FDA BAM Chapter 3
		AFNOR	3M 01/17-11/16	2028/11/25	粉末乳製品以外の乳製品	30±1℃	28±2時間	ISO4833-1:2013
					粉末乳製品(粉ミルク)	30±1℃	48±3時間	ISO4833-1:2013
大腸菌群	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	期限なし	生乳、低温殺菌乳	32±1℃	24±2時間	FDA BAM Chapter4, SMEDP
		AOAC OMA	989.10	期限なし	乳製品	32±1℃	24±2時間	FDA BAM Chapter4, SMEDP
		AOAC OMA	991.14	期限なし	全食品	35±1℃	24±2時間	FDA BAM Chapter4, SMEDP
		AOAC PTM	082101	2026/12/31	ボトル入り飲用水（精製水、処理済み天然水、非炭酸天然水、炭酸天然水）	35±1℃	24±2時間	FDA BAM Chapter 4, ISO4832:2006, ISO16649-2:2001
		AFNOR	3M 01/2-09/89A	2026/6/9	広範囲な食材（生の貝類以外）、ペットフードおよび環境検体	30±1℃または37±1℃	24±2時間	ISO4832:July 2006:Colony Count Technique
		AFNOR	3M 01/2-09/89B	2026/6/9	広範囲な食品（生の貝類以外）	30±1℃または37±1℃	24±2時間	ISO4831:Oct 2006 (MPN)
		AFNOR	3M 01/2-09/89C	2026/6/9	広範囲な食材	44±1℃	24±2時間	NF V08-060(April 2009):Enumeration of thermotolerant coliforms by Colony-count technique at 44°C
	ペトリフィルム™大腸菌群数迅速測定用プレート (ECCプレート)	AOAC OMA	2000.15	期限なし	全食品	35±1℃	～24時間	FDA BAM Chapter4, SMEDP
		AFNOR	3M 01/05-03/97A	2029/3/18	広範囲な食材	30±1℃	14-24時間	ISO4832(July 2006)
					全食品(デリカテッセンおよび水産製品を除く)	35±1℃	14時間±30分	ISO4832(July 2006)
			3M 01/05-03/97C	2029/3/18	広範囲な食材（加工豚製品を除く）	30±1℃	24±2時間	ISO4831[Oct 2006]:MPN
					全食品(デリカテッセンおよび水産製品を除く)	35±1℃	24±2時間	ISO4831[Oct 2006]:MPN
	ペトリフィルム™高感度大腸菌群数測定用プレート (H5CCプレート)	AOAC OMA	996.02	期限なし	乳製品	32±1℃	24±2時間	SMEDP
		AFNOR	3M 01/07-03/99	2027/3/23	全食品	30±1℃	24±2時間	ISO4831[Oct 2006]:MPN ISO4832[Oct 2006]:Colony Count Technique
E・coliおよび大腸菌群	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	期限なし	全食品	35±1℃	24±2時間	AOAC OMA 966.23, 966.24
	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	期限なし	未加工の食肉・鶏肉および水産食品	35±1℃	24±2時間	AOAC OMA 966.23, 966.24
		AOAC OMA	991.14	期限なし	その他食品	35±1℃	48±4時間	AOAC OMA 966.23, 966.24
	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	2025/6/14	広範囲な食材およびペットフード、環境検体	42±1℃	24±2時間	ISO16649-2(July 2001)
	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 (SECプレート)	AOAC PTM	051801	2026/12/31	乳製品； 低温殺菌牛乳、バター、脱脂粉乳	大腸菌群およびE.coliの場合： 30±1℃または32±1℃ E.coliのみの場合： 42±1℃	18～24時間	FDA BAM Chapter 4, ISO4832:2006, ISO16649-2:2001
					その他の食材； 肉、鶏肉、魚、卵、乳児用調製粉乳、ペットフード、小麦粉、RTE、農産物、表面、乾燥大腸の花[デルタタテトフヒドロカンナビノール (THC) >0.3%]	大腸菌群およびE.coliの場合： 35±1℃ E.coliのみの場合： 42±1℃		
		AOAC OMA	2018.13	期限なし	乳製品	大腸菌群およびE.coliの場合： 30±1℃または32±1℃ E.coliのみの場合： 42±1℃	18～24時間	FDA BAM Chapter4 ISO4832:2006 ISO16649-2:2001
					広範囲の食材、環境検体	大腸菌群およびE.coliの場合： 35±1℃ E.coliのみの場合： 42±1℃		
		MicroVal	2017LR76	2026/12/12	乳製品	大腸菌群およびE.coliの場合： 30±1℃ E.coliのみの場合： 42±1℃	18～24時間	ISO4832:2006, ISO16649-2:2001
					広範囲の食材および動物飼料、環境検体	大腸菌群およびE.coliの場合： 37±1℃ E.coliのみの場合： 42±1℃		
黄色ブドウ球菌	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	期限なし	冷凍ラザニア、カスタード、冷凍ミックスベジタブル、冷凍ハッシュドポテト、冷凍衣付きマッシュルーム	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 Chapter12
			2003.08	期限なし	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 Chapter12
			2003.11	期限なし	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 Chapter12
		AFNOR	3M01/09-04/03 A	2027/4/2	広範囲な食材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	ISO6888-1(Sep 2021):BPA
		AFNOR	3M01/09-04/03 B	2027/4/2	広範囲な食材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	ISO6888-2 (Sep 2021):Rappid Plasma fibrinogen agar
腸内細菌科菌群	ペトリフィルム™腸内細菌群数測定用プレート (E8プレート)	AOAC OMA	2003.01	期限なし	CHEDA-TEES、牛乳、小麦粉、冷凍食品、冷凍ブロックソー、ナッツ類	37±1℃	24±2時間	SMEDP Compendium
		AFNOR	3M 01/06-09/97	2025/9/10	広範囲な食材および動物飼料、環境検体	30±1℃または37±1℃	24±2時間	ISO21528-2 (July 2017)



カビ・酵母	ベトリフィウム™カビ・酵母迅速測定用プレート (YMプレート)	AOAC OMA	997.02	期限なし	全食品および大麻	20-25℃	3-5 日	FDA BAM Chapter 18 ISO 21527
	ベトリフィウム™カビ・酵母迅速測定用プレート (SYMプレート)	AOAC OMA	2014.05	期限なし	食品、環境検体、大麻	25±1℃ または 28±1℃	48±2時間:60時間	FDA BAM Chapter18, ISO21527-1:2008, ISO21527-2:2008
		AOAC PTM	121301	2026/12/31	発酵サラミ、冷凍牛挽肉パテ、ヨーグルト、サワークリーム、スライスしたリンゴ、冷凍パン生地、既製パイ、アーモンド、サンドイッチ、乾燥スープ、乾燥大麻の花、ステンレス鍋、密閉コンクリート、ゴム環境検体	25±1℃ または 28±1℃	48-60時間	FDA BAM Chapter 18, ISO21527-1:2008, ISO21527-2:2008
乳酸菌	ベトリフィウム™乳酸菌数測定用プレート (LABプレート)	AFNOR	3M 01/13-07/14	2026/7/3	広範囲な食材およびペットフード、動物飼料、環境検体	25±1℃ または 28±1℃	60-72時間	ISO21527-1(Nov.2008): Aw ≥0.95 ISO21527-2(Nov.2008) Aw ≥0.95
		AOAC PTM	041701	2026/12/31	鮎、ニシン、クリームパスタ、サラダドレッシング、惣菜、鶏、ハムおよび七面鳥、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	CMMEF Chapter19, ISO15214
サルモネラ属菌	ベトリフィウム™サルモネラ属菌測定用システム (SAUXシステム) ※1:高汚染検体の場合にのみ二次増菌培養を行う ※2:検定陽性コロニーが存在する場合のみ行う	AFNOR	3M 01/19-11/17	2025/11/23	広範囲な食材（ヨーグルトを除く）および環境検体	30±1℃	48±3時間	ISO15214(Sep.1998)
		AOAC OMA	2014.01	期限なし	生肉（鶏挽肉、牛挽肉、豚挽肉）、チキンナゲット、殺菌液卵、生海老、ホウレンソウ、ドライベイトフード、ステンレス（環境検査）	41.5±1℃	一次増菌培養：18-24時間 二次増菌培養：8-24時間（※1） プレート：24±2時間 ディスク：4-8時間（※2）	FDA BAM Chapter5 USDA F95 MLG 4.07
アデリ菌	ベトリフィウム™セレウス菌測定用プレート (BCプレート)	AOAC PTM	061301	2026/12/31	広範囲の食品：生肉（鶏挽肉、牛挽肉、豚挽肉）、チキンナゲット、殺菌全卵、冷凍海老、ホウレンソウ、乾燥大用飼料、ステンレススチール	41.5±1℃	一次増菌培養：18-24時間 二次増菌培養：8-24時間（※1） プレート：24±2時間 ディスク：4-8時間（※2）	FDA BAM Chapter 5, USDA F95 MLG Chapter 4.05
		AOAC OMA	030601	2026/12/31	ステンレス鋼、セラミックタイル、密閉コンクリート	35±1℃ または 37±1℃	回復培養：1-1.5時間 プレート：28±2 時間	USDA F95 MLG 8.04
セレウス菌	ベトリフィウム™セレウス菌測定用プレート (BCプレート)	AOAC PTM	042502	2025/12/31	無脂肪粉乳、乳製品ベースのランチドレッシング、パニラアイスクリーム、焼いた黒コショウ、クレーミーピーナッツバター、米粉、生野苺サラダ（キヤベツ、ニンジン、マヨネーズ）、乾燥スープミックス（ミキストロー）、ベビーフードビュレ（ニンジン、洋ナシ、ザクロ、オート麦）、調理済み七面鳥フィレ、焼レバーパテ、調理済み調理済み鶏肉、粉乳シリアル、プロバイオティクス入り粉乳	30±1℃ または 35±1℃	22±2時間	FDA BAM Chapter 14ISO 7932 : 2004
		MicroVal	2023LR132	TBD	広範囲食品および飼料	20±1℃	20-24時間	ISO 7932 : 2004

■ソラリス™微生物迅速検査システム

菌種	製品名	認証の種類	認証番号	認証有効期限	対象	培養温度	培養時間	参照法
一般生菌	ソラリス™一般生菌用バイアル (8mL)	AOAC PTM	071203	2026/12/31	生の鶏肉、デリハム、レタス、アーモンド、ブラックベッパ―、チーズケーキ、アイスクリームミックス、脱脂粉乳、ココアパウダー、乾燥大麻	35±2℃	24±2時間 ※ココアパウダーは27時間、乾燥大麻は24-48時間	AOAC OMA 966.23, SMEDP
		MicroVal	2022LR113	2028/12/9	広範囲な食材	30℃	30時間	ISO4833-1:2013
	ソラリス™一般生菌用バイアル (5mL)	MicroVal	2023LR100	2026/6/26	UHT処理牛乳、乳製品代替飲料	30℃	48-72時間	ISO4833-1:2013
大腸菌群	ソラリス™大腸菌群用バイアル (8mL) (S7M)	AOAC PTM	010302	2026/12/31	生乳（1mLまたは5mL）、殺菌牛乳（1mLまたは5mL）、ヨーグルト（10g）、アイスクリーム（10g）、バター（10g）、鶏肉リンズ派（1mLまたは5mL）、牛挽き肉、ポークソーセージ、チョコレート、鶏肉リンズ派、生の液卵、乾燥大麻	35±2℃	18時間	FDA BAM Chapter4
大腸菌	ソラリス™大腸菌用バイアル (5mL)	AOAC PTM	101101	2026/12/31	モッツアレラチーズ、殺菌液卵、加糖コンデンスミルク、冷凍緑豆、ココアパウダー、エキナセアパウダー	43.5℃	24時間	ISO7251:2005
腸内細菌科	ソラリス™腸内細菌科菌群用バイアル (9mL)	AOAC PTM	121901	2026/12/31	殺菌牛乳（全乳、乳脂肪25%牛乳）、ヨーグルト（パニラフレーバーのプロバイオティクスヨーグルト）、モッツアレラチーズ、アイスクリーム（7%脂肪含有、パニラフレーバー）、粉ミルク、殺菌液卵、冷凍調理チキン、デリハム、レタス（千切りにしたアイスパークレタス）、乾燥ドッグフード（主要な原料：牛肉、ひょうろんし、黍、マルチゲンミール）、乾燥大麻	36±1℃	18時間	ISO21528-2:2017
		MicroVal	2018LR83	2027/9/23	広範囲な食材	37℃	18時間	ISO21528-2:2017
カビ酵母	ソラリス™ソラリス™カビ・酵母用バイアル	AOAC PTM	051301	2026/12/31	ドライフルーツ、オレンジジュース濃縮物、トマトジュース、ココアパウダー、ココアバター、ココアリキュール、アイスクリームミックス、ノンフィート粉乳、ヨーグルト、ドライベイトフード、黒コショウ、コーンフラワー、サラダドレッシング、ノコギリヤシ粉、乾燥大麻花	28±2℃	48-72時間	FDA BAM Chapter 18

■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	認証有効期限	対象	培養温度	培養時間	参照法
サルモネラ属菌	病原菌検出アッセイ2サルモネラ属菌用	AOAC OMA	2016.01	期限なし	環境検体/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 食材：ココアパウダー、アメリカカンテーズ、脱脂粉乳、低塩殺菌液卵、生牛挽肉、生鶏挽肉、鶏挽肉すき煮、鶏挽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、生ほうれん草、ドライドッグフード	37±1℃ または 41.5±1℃	前増菌培養：18-24時間	FDA BAM Chapter 5, USDA F95 MLG 4.08, ISO6579-1:2002
		AOAC PTM	91501	2026/12/31	生牛挽肉、生鶏挽肉、鶏挽肉すき煮、鶏挽肉ふき取りスポンジ、調理済みパン粉、低塩殺菌した液体全卵、インスタントN&Qミルク、黒コショウ、ココアパウダー、生の丸ごとエビ、生の投入用ほうれん草、クレーミーピーナッツバター、ドライドッグフード、低塩殺菌した加工アメリカカンテーズ、密閉コンクリート、ステンレス鋼、密閉セラミックタイル、灌漑用水、乾燥大麻の花、乾燥麻の花	37±1℃ または 41.5±1℃	前増菌培養：18-24時間	FDA BAM Chapter 5, USDA F95 MLG 8.09, ISO6579-1:2002, Amendment 1:2020
		AFNOR	3M 01/16-11/16	2028/11/25	広範囲な食材および動物飼料、環境検体	37±1℃ または 41.5±1℃	前増菌培養：18-24時間	ISO6579-1:April 2017; Amendment 1 March 2020
コレリ菌	病原菌検出アッセイ2 E.coli O157 (H7)含む用	AOAC OMA	2017.01	期限なし	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℃	前増菌培養：8-24時間	USDA F95 MLG 5.09
		AFNOR	3M 01/18-09/17	2025/9/18	生牛肉、生乳製品、生フルーツおよび野菜類	41.5±1℃	前増菌培養：8-24時間	ISO16654:July 2001
リストeria属菌	病原菌検出アッセイ2リストeria属菌用 ※生の乳製品のみ二次増菌培養を行う	AOAC OMA	2016.07	期限なし	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)、チーズ/カッテージチーズ、クエッツフレスコ、アイスクリーム/パニラアイス、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℃	前増菌培養：24-30時間 一次増菌培養：24-30時間 二次増菌培養：20-24時間	FDA BAM Chapter10, USDA F95 MLG 8.09, AOAC 993.12, ISO11290-1/A1:2004
		AOAC PTM	111501	2026/12/31	鶏肉、ほうれん草、サーモン、七面鳥、メロン、アイスクリーム、フレスコチーズ、カッテージチーズ、ホットドッグ、ステンレス鋼、コンクリート、プラスチック	37±1℃	前増菌培養：24-30時間 一次増菌培養：24-30時間 二次増菌培養：20-24時間	FDA BAM Chapter10, USDA F95 MLG 8.09, AOAC 993.12, ISO11290-1/A1:2004
		AFNOR	3M 01/14-05/16	2028/5/18	広範囲な食材および環境検体	37±1℃	前増菌培養：24-30時間 一次増菌培養：24-30時間 二次増菌培養：20-24時間	ISO11290-1(July 2017)
					生の乳製品			
					環境検体/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			

モ リ ノ サ イ テ リ ア ・ ネ ス	病原菌検出アッセイ2 リステリア・モノサイトゲネス用 ※生の乳製品のみ二次増菌培養を行う	AOAC OMA	2016.08	期限なし	ホットドッグ、サーモン、七面鳥総菜、カッターチーズ、チョコレートミル ク、パニエアイスクリーム、ケゾ・フレスコ、低脂肪生ほうれん草、ロメイニ タス、メロン、生鶏モモ肉、生鶏胸肉、密閉コンクリート(Dry-Engley/D/E)中和 ロス入りネオゲン水和スポンジ、ステンレス網 (0/E中和ロス入りネオジェン 水和スポンジ)、プラスチック(高密度ポリエチレン、リージンプロス入りネオ ジェンENVIRO 5web) の環境試料	37±1℃	前増菌培養：24-30時間	FDA BAM Chapter10, USDA FSIS MLE 8.09, AOAC OMA 993.12, ISO11290-1/A1:2004
		AOAC PTM	081501	2026/12/31	生の乳製品	37±1℃	一次増菌培養：24-30時間 二次増菌培養：20-24時間	FDA BAM Chapter10, USDA FSIS MLE 8.09, AOAC OMA 993.12, ISO11290-1/A1:2004
					生肉(鶏肉を除く)			
		AFNOR	3M 01/15-09/16	2028/9/30	広範囲な食材および環境検体	37±1℃	前増菌培養：24-30時間	ISO11290-1:July 2017
					生の乳製品	37±1℃	一次増菌培養：24-30時間 二次増菌培養：20-24時間	
					LESS Plus broth Listeriaを用いた方法：肉製品、乳製品、魚介製品	37±1℃	前増菌培養：28-30時間	ISO11290-1:June 2017
ク ロ ノ バ ク	病原菌検出アッセイ2 クロノバクター属菌用	AOAC OMA	2018.01	期限なし	プロバイオティクス入り粉乳、プロバイオティクスなし粉乳、乳糖粉末、環境表 面スポンジ(ステンレススチール)	37±1℃	前増菌培養：22-24時間	CMMEF Chapter19
		AOAC PTM	101703	2026/12/31	プロバイオティクス入り粉乳、プロバイオティクスなし粉乳シリアル、乳糖粉 末、ステンレス網環境検体	37±1℃	前増菌培養：22-24時間	ISO22964:2016
		AFNOR	3M 01/20-03/18	2026/3/22	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℃	前増菌培養：22-24時間	ISO22964:June 2017
カ バ ン ク ビ タ ロ ー	病原菌検出アッセイ2 カンピロバクター属菌用	AOAC PTM	111803	2026/12/31	鶏枝肉すぎ検体、家禽部分すぎ検体、生鶏挽肉、七面鳥枝肉検体、RTE/パン粉 つきキナゲツ	41.5±1℃	前増菌培養：22-28時間	USDA FSIS MLE 41.04, ISO10272-1:2017
S T E C 遺 伝 子	病原菌検出アッセイ2 STEC遺伝子スクリーニング (str)	AOAC PTM	071903	2026/12/31	新鮮な生の牛肉の切り身、新鮮な生の牛ひき肉、新鮮な生のほうれん草、新鮮な 生の豚ひき肉、新鮮な生の鶏肉の部位と芽、乾燥大根と麻の花	41.5±1℃	前増菌培養：18-24時間	FDA BAM Chapter 4A, USDA FSIS MLE 5C.00 AOAC SMPRs 2020.012 ISO/TS 13136:2012
		MicroVal	2020LR92	TBD	生肉(鶏肉を除く)	41.5±1℃	前増菌培養：10-18時間	ISO/TS 13136 (Nov.2012)
					農産物および果物	前増菌培養：18-24時間		
	病原菌検出アッセイ2 STEC遺伝子スクリーニング (str / eae)	AOAC PTM	071902	2026/12/31	新鮮な生の牛肉の切り身、新鮮な生の牛ひき肉、新鮮な生のほうれん草、新鮮な 生の豚ひき肉、新鮮な生の鶏肉の部位と芽、乾燥大根と麻の花	41.5±1℃	18-24時間	FDA BAM Chapter 4A, USDA FSIS MLE 5C.00 AOAC SMPRs 2020.012 ISO/TS 13136:2012
		MicroVal	2020LR92	TBD	生肉(鶏肉を除く)	41.5±1℃	前増菌培養：10-18時間	ISO/TS 13136 (Nov.2012)
					農産物および果物	前増菌培養：18-24時間		

■ One Broth One Plate、One Plate

製品名		認証の種類	認証番号	認証有効期限	対象	培養温度	培養時間	参照法
サル モ ネ ラ 属 菌	One Broth One Plate for Salmonella サルモネラ定性試験用粉末培地 (OBOP-S)	AOAC PTM	102002	2026/12/31	ケソフレスコ、スモークサーモン、カンタロープ、ドライベツトフード、チョコ レート、ブラックベリー、チリパウダー、七面鳥の生挽き肉、鶏枝肉洗浄、低 塩殺菌液頭、ステンレス表面のスポンジサンプル	前増菌培養：41.5 ± 1℃ 選択培養：37±2℃	前増菌培養：18±2時間 選択培養：24±3時間	FDA BAM Chapter 5 USDA FSIS MLE Chapter4.10
		MicroVal	2019LR88	2028/6/10	広範囲な食材、飼料および環境検体	前増菌培養：41.5 ± 1℃ 選択培養：37±1℃	前増菌培養：18±2時間 選択培養：24±3時間	ISO 6579-1:2017
イ ア リ ト モ ス ゲ ノ テ ネ サ リ	One Broth One Plate for Listeria monocytogenes リステリア定性試験用粉末培地 (OBOP-LMO)	AFNOR	NEO 35/06-07/16	2028/7/1	広範囲な食材および環境検体	前増菌培養：30±1℃ 選択培養：37±1℃	前増菌培養：27 ±3時間 選択培養：24時間	ISO 11290-1 (July2017)
		AFNOR	NEO 35/05-07/16	2028/7/1	広範囲な食材および環境検体	前増菌培養：30±1℃ 選択培養：37±1℃	前増菌培養：27 ±3時間 選択培養：24±3時間	ISO 11290-1 (July2017)
イ ア リ ア ト モ ス 属 ゲ ノ テ ネ サ リ	One Broth One Plate for Listeria リステリア定性試験用粉末培地 (OP-L)	MicroVal	2019LR89	2025/6/24	広範囲な食材	37±1℃	48±2時間	ISO 11290-2(2017)
生 菌 数	One Plate 生菌数測定用寒天培地	MicroVal	2022LR112	2028/6/10	広範囲な食材	30±1℃	36-48時間	ISO 4833-1:2023
カ ピ 酵 母	One Plate カビ・酵母測定用寒天培地	MicroVal	2021LR99	2028/6/10	広範囲な食材	25±1℃	54-72時間	ISO 21527-1 (2008) and ISO 21527-2 (2008)
腸 内 菌 検 査	One Plate 腸内細菌科菌群数測定用寒天培地	MicroVal	2022LR108	2028/5/29	広範囲な食材	37±1℃	18-22 時間	ISO21528-2:2017

■ 環境モニタリング製品

製品名		認証の種類	認証番号	認証有効期限	対象	培養温度	培養時間	参照法
クリーントレース™ATP測定機器と衛生管理ソフトウェアLM1		AOAC PTM	041901	2026/12/31	ステンレススチール、セラミック、プラスチック表面	—	—	なし
ふき取り用ワイドスペクトル中和緩衝液含浸スクラブサンプラー		AOAC PTM	022104	2026/12/31	ステンレススチール、プラスチック（ポリステレン）、密閉コンクリート	—	—	FDA BAM Chapter 5, Chapter10 ASTM E1054-08:2013