食品の区分	食品衛生上の危害の原因となる物質
牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳並びにクリーム	一　異物 二　エルシニア・エンテロコリチカ 三　黄色ブドウ球菌 四　カンピロバクター・コリ 五　カンピロバクター・ジエジユニ 六　抗菌性物質（化学的合成品であるものに限る。） 七　抗生物質 八　殺菌剤 九　サルモネラ属菌 十　洗浄剤 十一　動物用医薬品の成分である物質（法第十一条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定められた物質、抗菌性物質（化学的合成品であるものに限る。）及び抗生物質を除く。以下この表において同じ。） 十二　病原大腸菌 十三　腐敗微生物 十四　リステリア・モノサイトゲネス
アイスクリーム類	一　アフラトキシン（原材料であるナツツ類に含まれるものに限る。） 二　異物 三　エルシニア・エンテロコリチカ 四　黄色ブドウ球菌 五　カンピロバクター・コリ 六　カンピロバクター・ジエジユニ 七　抗菌性物質（化学的合成品であるものであつて、原材料である乳等又はその加工品に含まれるものに限る。以下この表において同じ。） 八　抗生物質 九　殺菌剤 十　サルモネラ属菌 十一　洗浄剤 十二　添加物（法第十一条第一項の規定により使用の方法につき基準が定められたものに限り、殺菌剤を除く。以下この表において同じ。） 十三　動物用医薬品の成分である物質 十四　病原大腸菌 十五　腐敗微生物 十六　リステリア・モノサイトゲネス