

食品名	搬送条件
生乳 牛乳 特別牛乳 成分調整牛乳 低脂肪牛乳 無脂肪牛乳 加工乳 クリーム 乳飲料	細菌検査を実施する場合は、4℃以下の温度で保持し、又は運搬し、採取後4時間以内に試験に供すること。
アイスクリーム類	細菌検査を実施する場合は、なるべくその温度を保持し、又は運搬し、採取後4時間以内に試験に供すること。
発酵乳及び乳酸菌飲料	細菌検査を実施する場合は、4℃以下の温度で保持し、又は運搬し、採取後4時間以内に試験に供すること。
バター	細菌検査を実施する場合は、4℃以下の温度で保持し、又は運搬し、採取後4時間以内に試験に供すること。
氷菓	細菌検査を実施する場合は、なるべくその温度を保持し、又は運搬し、採取後4時間以内に試験に供すること。
食肉製品 鯨肉製品 魚肉ねり製品	細菌検査を実施する場合は、採取した検体の運搬には、保冷容器を用い、氷等で4℃以下に検体を保ち、速やかに検査に供することができるよう運搬すること。なお、冷凍の場合は、-15℃以下に検体を保ち、速やかに検査に供することができるよう運搬すること。
冷凍が必要な試験品	細菌検査を実施する場合は、解凍が起らないように冷却しながら搬送すること。
保存基準が定められている試験品	上記に規定があるものを除き、すべて保存基準を順守して搬送すること。
腐敗又は変敗しやすい試験品	通常5℃以下で搬送すること。