

食品の成分規格に関する指導基準

1 指導基準設定の目的

食品衛生法において、細菌等に関する成分規格の定められていない食品について食品衛生監視指導及び食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の検証を行うための指標として、食品の成分規格に関する指導基準を設け、食品衛生の向上及び食中毒の防止を図ることを目的とする。

2 指導基準の対象品目(高松市を除く県内で製造されたものに限る。)

(1) 豆腐類

- ① 包装豆腐(豆乳に凝固剤を添加し、容器包装に充填した後、加熱凝固させたもの)
- ② その他の豆腐(包装豆腐以外のもの)
- ③ 豆腐加工品(豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料として加熱加工したもの)

(2) 生菓子(菓子類のうち、出来上がり直後において、水分 40%以上を含有するもの(ただし、餡、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類似するものを用いた菓子類であっては、出来上がり直後において、水分 30%以上を含有するもの))

- ① 和生菓子
- ② 洋生菓子
- ③ その他の生菓子(和生菓子・洋生菓子以外のもの)

(3) たまご豆腐

- ① 包装たまご豆腐(容器包装に充填した後、加熱凝固させたもの)
- ② その他のたまご豆腐(包装たまご豆腐以外のもの)

(4) そうざい

- ① 加熱そうざい(煮物、焼き物等最終調理工程において加熱を行ったもの)
- ② 未加熱そうざい(和え物、酢の物等最終調理工程において加熱を行わないもの)

(5) 調理パン

(6) めん類

- ① 包装ゆでめん(ゆでめんを容器包装詰めした後、加熱殺菌したもの)
- ② その他のゆでめん(ゆでめんのうち、包装ゆでめん以外のもの)
- ③ 生めん

(7) 調理ご飯類

- ① おにぎり類
- ② すし類
- ③ 混ぜご飯類
- ④ その他の調理ご飯類(おにぎり類、すし類及び混ぜご飯類以外のもの)

(8) 魚肉ねり製品

(9) 浅漬

3 指導基準の内容

品目ごとの指導基準は次のとおりとする。

なお、特に必要があると判断される場合は、保健所と検査機関の協議の上、サルモネラ属菌の検査を追加できる。検査を実施する場合における指導基準は、「陰性」とする。

品 目		細菌数(1g 当り)	大腸菌群	E. coli	黄色ブドウ球菌	セレウス菌	腸炎ビブリオ
豆腐類	包装豆腐	1,000 以下	陰性		陰性		
	その他の豆腐	100,000 以下	陰性		陰性		
	豆腐加工品	50,000 以下	陰性		陰性		
生菓子	和生菓子	100,000 以下	陰性		陰性		
	洋生菓子						
	その他の生菓子						
たまご豆腐	包装たまご豆腐	1,000 以下	陰性		陰性		
	その他のたまご豆腐	100,000 以下	陰性		陰性		
そうざい	加熱そうざい	10,000 以下	陰性		陰性		
	未加熱そうざい	100,000 以下	陰性		陰性		
調理パン		100,000 以下	陰性		陰性		
めん類	包装ゆでめん	1,000 以下	陰性		陰性		
	その他のゆでめん	100,000 以下	陰性		陰性		
	生めん	3,000,000 以下		陰性	陰性		
調理ご飯類	おにぎり類	500,000 以下*	陰性		陰性	陰性	
	すし類						
	混ぜご飯類						
	その他の調理ご飯類						
魚肉ねり製品		10,000 以下			陰性		
浅漬				陰性			陰性

※ 10 万以下がより望ましいこと。

4 試験法

(1) 検体の採取法

包装されたものはそのまま、それ以外の製品にあつては、必要量を無菌的に滅菌容器に採取し、5℃以下の温度に保存して、試験室に運搬する。

(2) 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌の試験法

① 試料の調整法

包装されたものは、その外装をアルコール綿等によくふき、試験試料 10g を無菌的に採取し、滅菌リン酸緩衝生理食塩水[※]90mL を加え、滅菌ホモジナイザー又はストマッカー等を用いて、細砕したものを試料原液とする。さらに、必要に応じて、試料原液 1mL を滅菌リン酸緩衝生理食塩水 9mL に加え、試料原液の 10 倍液を、同様の操作で、試料原液の 100 倍液等を作成する。

※滅菌リン酸緩衝生理食塩水：リン酸一カリウム(KH₂PO₄) 34g を 500mL の精製水に

溶かし、これに1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液約 175mL を加えて、pH7.2 になるよう調整し、さらに精製水を加えて1,000mL としたものを原液とする。この原液 1.25mL に生理食塩水(塩化ナトリウム 8.5g に精製水を加えて1,000mL としたものを)を加えて、1,000mL とし、高圧滅菌を行う。

② 細菌数の試験法

試料原液、原液の10倍液、100倍液等のそれぞれについて、滅菌ペトリ皿2枚を用意し、これにそれぞれの試料液を各1mL ずつ正確に滅菌ピペットでとる。これに加温溶解して45℃～50℃に保持した標準寒天培地約15mL を加え混合し、冷却凝固させる。培地が凝固したならば倒置して35℃(±1℃)で48時間(±3時間)培養する。細菌数の算定は、食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月28日付け厚生省告示第370号)第1食品の部D 各条の項の○清涼飲料水の2 清涼飲料水の製造基準の(2)の2. のbに準じて行う。

③ 大腸菌群の試験法

豆腐類、たまご豆腐、加熱そうざい及び包装ゆでめんは、試料原液を、生菓子、未加熱そうざい、調理パン、その他のゆでめん及び調理ご飯は、試料原液の10倍液を供試する。

滅菌ペトリ皿2枚を用意し、これにそれぞれの試料液を各1mL ずつ正確に滅菌ピペットでとる。これに加温溶解して45℃～50℃に保持したデソキシコーレイト寒天培地約15mL を加え混合し、冷却凝固させる。培地が凝固したならば倒置して35℃(±1℃)で20時間(±2時間)培養し、赤～暗赤色の集落数を認めたものは、推定試験陽性として、集落数を数える。該当しないものは、陰性とする。

推定試験陽性のものは、食品、添加物等の規格基準第1食品の部D 各条の項の○氷菓に定める大腸菌群試験法に準じて代表的な集落について乳糖を分解してガスを産生するグラム陰性無芽胞桿菌であることを確認する。

④ 黄色ブドウ球菌の試験法

試料原液0.1mL を2枚の卵黄加マンニット食塩寒天培地又はエッグヨーク寒天培地にとり、滅菌コンラージ棒を用いて塗り拡げる。36℃(±1℃)で48時間(±3時間)培養後、平板表面上に認められる定型的な*黄色ブドウ球菌の集落数を計測し、その代表的な集落については、グラム染色によって菌の形態を鏡検するとともにコアグラゼ試験を行って確認する。

※黄色ブドウ球菌の定型的集落：集落の周辺及び下が黄変し(マンニット分解)、かつ周辺に白濁帯(卵黄反応)が認められるもの。

⑤ セレウス菌の試験法

試料原液0.1mL をMYP寒天培地又はNGKG寒天培地に塗り拡げ、35℃(±1℃)の温度で24時間(±2時間)培養し、レンチナーゼ陽性の集落数を数える。MYP寒天培地を使用する場合には、マンニット非分解の集落数を数える。

(3) E. coli の試験法

食品、添加物等の規格基準第1食品の部D 各条の項の○冷凍食品の1 冷凍食品の成分規格に準じて行う。

(4) 腸炎ビブリオの試験法

食品、添加物等の規格基準第1食品の部D 各条の項の○ゆでだこの1 ゆでだこの成分規格に準じて行う。なお、同定方法は、腸炎ビブリオの試験方法について(平

成 13 年 6 月 29 日付け食基発第 22 号)に準じて行う。

(5) サルモネラ属菌の試験法

食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正について（平成 27 年 7 月 29 日付け食安発 0729 第 4 号）に準じて行う。

5 附則

(1) この要領は、昭和 55 年 9 月 1 日から施行する。

(2) そうざい（和え物、酢の物）、調理パン及びゆでうどんに係る部分については、昭和 56 年 10 月 1 日から施行する。

(3) そうざい（煮豆、揚げ物、つくだに）及び調理ご飯に係る部分については、昭和 58 年 3 月 1 日から施行する。

(4) 魚肉ねり製品（かまぼこ、竹輪、さつま揚げ）、あぶらあげ、生めんに係る部分については、昭和 59 年 3 月 1 日から施行する。

(5) この要領は、平成 13 年 4 月 1 日から施行する。

(6) この要領は、令和 5 年 4 月 1 日から施行する。