

## 食品衛生法で規格基準のない食品等の指導要領

### 1 目的

食品衛生法で成分規格及び使用基準が定められていない食品等について、指導基準を設け、これを指標として営業者に対し指導を実施することを目的とする。

### 2 指導基準 別表のとおり

### 3 試験方法

食品衛生法及び食品衛生検査指針に準じた方法による。

### 4 指導基準の適用

県内（奈良市を除く）で製造、調理された製品に適用する。

### 5 指導基準に適合しない場合の事後措置

- (1) すみやかに当該施設に立ち入り、結果を説明し、施設・食品の取り扱い等衛生状態の点検を行い、対策を講ずるよう指示・指導を行うこと。
- (2) 営業施設及び食品の取り扱いに不備が認められる場合には、食品衛生法に定める製造基準及び奈良県食品衛生法施行条例及び奈良県食品衛生法施行細則に定める営業施設基準並びに管理運営基準に基づき指導すること。
- (3) 必要と認める場合には、原因追及のため各種検査を実施すること。

### 6 施行期日 昭和58年4月1日

一部改正 平成 6年4月1日

平成19年4月1日

(別表)

弁当・そうざい・ 旅館・学校給食	加熱 (加工 飯含)	A	細菌数 $10^4$ 個/g 未満 E. coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性
		B	細菌数 $10^4$ 個/g 以上 $10^5$ 個/g 未満 E. coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性
		C	細菌数 $10^5$ 個/g 以上 又はE. coli 陽性 又は黄色ブドウ球菌 陽性
	未加熱 (生野菜含)	A	細菌数 $10^5$ 個/g 未満 E. coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性
		B	細菌数 $10^5$ 個/g 以上 $10^6$ 個/g 未満 E. coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性
		C	細菌数 $10^6$ 個/g 以上 又はE. coli 陽性 又は黄色ブドウ球菌 陽性
生菓子 (洋生菓子を除く)		細菌数 $10^5$ 個/g 以下 E. coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性	
豆腐	非包装	細菌数 $10^5$ 個/g 以下 大腸菌群 陰性	
	包装	細菌数 $10^3$ 個/g 以下 大腸菌群 陰性	
油揚		酸価 3.0 以下	

※その他特に指定のない食中毒菌についても、検出してはならないものとする。  
弁当類は、基準ではなくその判定の範囲を表す。(A・Bは適合 Cは不適合)  
なお、Bについては、別途環境衛生課長通知により取り扱うこと。