

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、食品等事業者の自主衛生管理推進のための指標を設け、県内で製造、加工、流通する食品の衛生向上を図り、必要と認める場合には食品等事業者に対する衛生指導及び助言を行うことを目的とする。

2 衛生管理指標

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 衛生管理指標の適用

県内（奈良市を除く）で製造、加工、流通する製品に適用する。

5 衛生管理指標に適合しない場合の事後措置

- (1) 自主衛生管理に問題があると判断した場合は食品等事業者の説明し、事業者自らが点検及び調査等を行う。
- (2) 必要と認める場合には食品等事業者に対する衛生指導及び助言を行い、事業者から改善の報告（口頭を含む）を受けるものとする。

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

令和 4年4月1日

(別表)

弁当・そうざい ・宿泊施設・給 食施設等	加熱 (加工飯含)	細菌数 E. coli 黄色ブドウ球菌	10 ⁵ 個/g 以下 陰性 陰性
	未加熱 (生野菜含)	細菌数 E. coli 黄色ブドウ球菌	10 ⁶ 個/g 以下 陰性 陰性
菓子	生菓子 (洋生菓子を 除く)	細菌数 E. coli 黄色ブドウ球菌	10 ⁵ 個/g 以下 陰性 陰性
	洋生菓子	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌	10 ⁵ 個/g 以下 陰性 (生鮮果実部を除く) 陰性
豆腐	非包装	細菌数 大腸菌群	10 ⁵ 個/g 以下 陰性
	包装	細菌数 大腸菌群	10 ³ 個/g 以下 陰性
油揚		酸価	3.0 以下
めん類	生麺	細菌数 E. coli 黄色ブドウ球菌	3 × 10 ⁶ 個/g 以下 陰性 陰性
	ゆで麺	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌	10 ⁵ 個/g 以下 陰性 陰性
漬物 (一夜漬け)		E. coli 腸炎ビブリオ	陰性 陰性

※その他特に記載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。