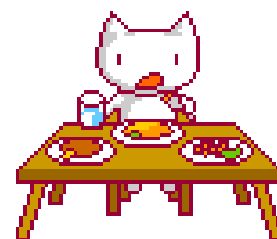


# 「新潟県食品の指導基準」 について

(平成 18 年 5 月 2 日改正)



- 新潟県では、総菜（そうざい）や漬物などの食品について独自に「食品の指導基準」を設定して、食品の衛生レベルを判定しています。

## (1) 対象食品の整理

- ・対象食品が次の3群に大別され、分類が16分類に整理されています。

- ① **未加熱食品群**：加熱処理を行わない食品（加熱後調理した和え物、酢の物等のそうざい。）並びに喫食時に加熱処理を行う食品群
- ② **加熱食品群**：加熱処理を行い、加熱・冷却後速やかに包装される食品（冷却後の細切を含む。）及び包装後に加熱処理される食品群
- ③ **複合食品群**：加熱食品群又は未加熱食品群に該当しない食品で、加熱・冷却後に成形、調理又は盛付を行う食品、未加熱食材を含む食品若しくは加熱・冷却後にショーケース内に未包装（簡易包装を含む。）のまま陳列される食品群

## (2) 判定区分

- ・「可」「要注意」の2段階に判定区分されています。  
→各検査に適合している場合は「可」、適合していない項目がある場合は「要注意」と判定します。  
「要注意」の場合は、食品の安全性を担保する範囲から逸脱している可能性があるため、汚染源の究明及び排除を行い、改善後の自主検査等により指導基準に適合することを確認して下さい。

## (3) 汚染指標菌・食中毒菌の設定

- ・一般細菌数の基準変更（未加熱：100万/g以下、複合：10万/g以下、加熱：1万/g以下）  
※「生食用魚介類」「未加熱そうざい」「魚肉ねり製品（特殊包装かまぼこ）」は例外
- ・糞便汚染の指標菌として、「大腸菌」が設定されています。（未加熱食品群、複合食品群）  
※ 加熱食品群については従来通り「大腸菌群」
- ・食中毒菌として、「カンピロバクター」が設定されています。（食材に鶏肉を含む総菜等について）
- ・食品衛生法で規格基準が設定されています。

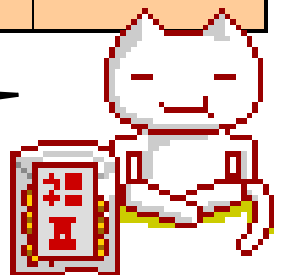
加熱区分	食品区分	具 体 例	汚 染 指 標 菌			食 中 毒 菌		
			一般細菌数 (1gあたり)	大腸菌群 (10倍希釈液)	大腸菌 (10倍希釈液)	サルモネラ (10gあたり)	黄色ブドウ球菌 (10倍希釈液)	カンピロバクター (10gあたり)
未加熱食品群	カット野菜	生野菜、果物等を細切り、容器包装に入れたもの	100万以下	—	陰性	—	—	—
	漬物（浅漬）	生鮮野菜等を、塩を主とした材料で、概ね12時間から48時間漬けたもの	100万以下	—	陰性	—	—	—
	そうざい半製品	食肉、魚介類又は野菜類等を細切、成型、調味等の加工を行い、消費者が購入後、加熱等の最終調理を行うことにより、通常副食物として喫食されるそうざいとなるもの（食肉、魚介類のうち、フライ、天ぷらの衣をつける等の加工を施されたものを含む。）	100万以下	—	陰性	—	—	—
	魚介類乾製品（一夜干し）	魚介類を生のまま、又は簡易な調味等を行った後、乾燥した保存性の低い乾燥品（一夜干し等）	100万以下	—	陰性	陰性	—	—
	生食用魚介類（注1）	鮮魚店、大規模小売店等（魚介類販売業）において、店頭販売用に調理された刺身類（生食用貝類を含む。ただし、生食用かきは除く。）	10万以下	—	陰性	—	—	—
未加熱そうざい	①通常、副食物としてそのまま喫食される既成食品のうち、和え物（サラダを含む。）及び酢の物で加熱調理されていないもの又は加熱後調理されたもの ②表面過熱を施した牛肉タタキ（牛肉等食肉をカットし表面をばい焼した後スライスしたもの） ③加熱そうざいに該当する食品を主としたもので、生野菜等の未加熱食材を含むもの	10万以下	—	陰性	陰性	陰性	陰性（注2）	
加熱食品群	加熱そうざい	通常、副食物としてそのまま喫食される既成食品のうち、煮物（佃煮を含む。）、焼物（炒め物を含む。）、揚げ物及び蒸し物で、加熱処理が施された後、包装容器に入れられたもの（ハム等の食肉製品をスライスし容器包装に入れられたスライスハム及び食肉の中心部まで加熱しスライスしたローストビーフ類を含む。ただし、生野菜等の未加熱食材を含むものを除く。）	1万以下	陰性	—	陰性	陰性	陰性（注2）
	包装ゆでめん	日本そば、生うどん、生きしめん等の生めんをゆでたもののうち、容器包装に入れられたもの	1万以下	陰性	—	—	—	—
	漬物（浅漬以外）	しょうゆ漬、かす漬、酢漬等の漬物であって、容器包装に入れられた後、加熱殺菌されたもの	1万以下	陰性	—	—	—	—
	魚肉練り製品（特殊包装かまぼこ）	魚肉すり身を主原料としたもので、ケーシング詰め又はリテーナ成型されたかまぼこ（気密性のある容器包装の充填後120℃、4分間又はこれと同等以上の効力のある殺菌を施したものと及びpH4.6以下で水分活性0.94以下に調整してあるものを除く。）	1,000以下	—（注3）	—	—	陰性	—
魚肉練り製品（その他の魚肉練り製品）	ちくね、東揚げ等の魚肉練り製品で容器包装に入れられたもの（特殊包装かまぼこ、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び気密性のある容器包装に充填後120℃、4分間又はこれと同等以上の効力のある殺菌を施したものを除く。）	1万以下	—（注3）	—	—	陰性	—	
複合食品群	生菓子	①菓子類のうち、饅頭、笹団子等、米粉、小麦粉、卵、砂糖等を主要原料とした和菓子であって、出来上がり直後において水分40%以上を含むもの ②菓子類のうち、シュークリーム、ショートケーキ等小麦粉、卵、牛乳、乳製品、チョコレート、果実等を主要原料とした洋菓子であって、出来上がり直後において水分40%以上を含むもの ③菓子類のうち、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で、出来上がり直後において水分30%以上を含むもの	10万以下	—	陰性	陰性	陰性	—
	弁当・調理パン類	①幕の内弁当、調理ご飯、すし、おにぎり等、主食又は主食と副食を容器包装に詰め、そのまま喫食できるようにした弁当・おにぎり類（ただし、幕の内弁当についてはご飯を除きおかずのみを対象とする。） ②サラダ、ハム、カツ、コロック等の副食物をパンにはさみ込み、そのまま喫食できるようにしたサンドイッチ類 ③円形パンにハンバーグステーキ、野菜類等をはさみ込み、そのまま喫食できるようにしたハンバーガー類	10万以下	—	陰性	陰性	陰性	陰性（注2）
	豆腐	大豆、脱脂大豆を原料とした木綿豆腐及び絹ごし豆腐並びにこれを包装したもの（ただし、包装後加熱殺菌したものを除く）	10万以下	—	陰性	—	—	—
	ゆでガニ（注1）	ベニズワイガニ、ズワイガニ等をゆで、そのまま喫食されるもの	10万以下	—	陰性	—	—	—
ふきとり	①食品の調理、製造、加工等に用いる「まな板」「包丁」「保管容器」等の調理器具のうち、直接喫食される食品に接触するものふきとり ②食品の調理、製造、加工等を行う際、直接喫食される食品又は直接食品に接触する器具を取扱う従事者の手指のふきとり	—	—	陰性	—	陰性	—	

（注1）食品衛生法の規格基準により、「腸炎ピブリオ」の検査も実施する必要があります。

（注2）未加熱そうざい、加熱そうざい及び弁当・調理パン類の「カンピロバクター」は、食材に鶏肉を含む場合のみ実施。

（注3）食品衛生法の規格基準により、「大腸菌群」の検査も実施する必要があります。

指導基準を一覧にしました。



#### (4) 一般細菌数の指導目安値

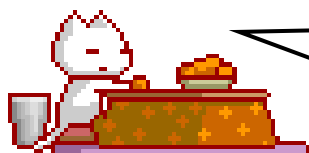
- 平成 14～17 年の県全体の一般細菌数の検査結果と比較し、菌数がどの程度であるかを見る目安として、標準値と目標値が設定されています。

標準値：全体の中央の順位となる菌数

目標値：全体の上位 25%の順位となる菌数

加熱区分	食品区分	一般細菌数の指導目安値	
		標準値 (1gあたり)	目標値 (1gあたり)
未加熱食品群	カット野菜	50,000	4,000
	漬物（浅漬）	30,000	2,000
	そうざい半製品	700	300 以下
	魚介類乾製品（一夜干し）	6,000	1,000
	生食用魚介類	10,000	2,000
	未加熱そうざい	3,000	300 以下
加熱食品群	加熱そうざい	300 以下	300 以下
	包装ゆでめん		
	漬物（浅漬以外）		
	魚肉練り製品（特殊包装かまぼこ）		
	魚肉練り製品（その他の魚肉練り製品）		
複合食品群	生菓子	500	300 以下
	弁当・調理パン類	2,000	
	豆腐	300 以下	
	ゆでガニ	1,000	
ふきとり		600	300 以下

指導目安値は、衛生管理を行う際に参考にするためのデータで、基準値ではありません。目標値を目指して衛生管理に努めましょう！



一般財団法人 **上越環境科学センター**

〒942-0063 新潟県上越市下門前 1666 番地

TEL : 025-543-7664

FAX : 025-543-7882

E-mail : (総合) info@jo-kan.or.jp

URL : <https://www.jo-kan.or.jp>

お問合せ窓口：検査三課