

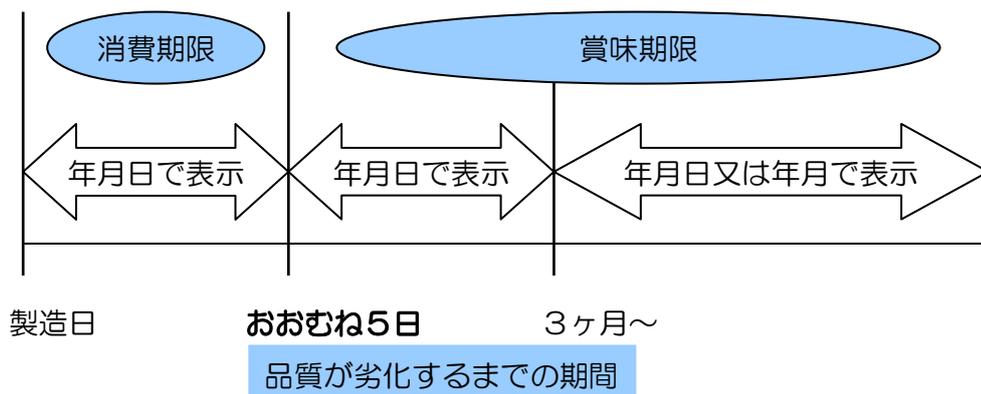
期限設定のポイント

〔はじめに〕

期限表示には、次の2とおりの表示方法があります。

用語	消費期限	賞味期限
定義	<p>定められた方法により保存した場合</p> <p>腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。</p>	<p>期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。</p> <p>当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。</p>
意味	<p>品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語</p> <p>容器包装を開封する前の期限を示すもの</p>	<p>「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語</p>
食品の例	<p>弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など</p>	<p>スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など</p>

〈消費期限、賞味期限の概念図〉



1 設定期限の確認(必須)

〔ポイント〕

期限設定は、食品の特性に応じて微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果に基づき、科学的・合理的に行う必要があります。

食品の品質の劣化（腐敗や変敗など）のスピードは、様々な条件により異なります。劣化の要因は、主に細菌の作用の他に、食品の加工条件（加熱温度・時間など）、食品の特性（水分活性、pH、塩分濃度など）、保存条件（常温、冷蔵の温度など）などがあげられます。

□ 設定した期限、保存条件が適切であるか確認して表示をしていますか。

これまでの経験から既に設定している期限と保存方法が、科学的・合理的であるか、微生物試験等を行って確認します。

○実施する微生物試験の項目は、食品衛生法の成分規格や衛生規範等を参考とします。

⇒ 食品衛生法の成分規格や衛生規範等は、26～35 ページを参照してください。

○試験は、設定している保存方法で行います。

○期限に安全係数（食品の特性に応じ、製造者が決めます。0.6～0.9 など）で割った日（時間）まで保存して実施します。

⇒ (例) 既に設定している期限 安全係数 試験の実施日

4日間 ÷ 0.8 = 5日後

7日間 ÷ 0.7 = 10日後

実施例（和菓子）

- ① 保存方法：10℃以下
- ② 消費期限：製造日を含めて4日間（製造日の3日後）
- ③ 安全係数：0.8

(1) 恒温保管庫（①10±1℃）で保管し、②4日間÷③0.8＝5日後、県が定めている指導基準を参考に必要な項目を選んで、微生物試験を行います。

〈試験結果〉

項目	基準	製造日	消費期限				試験実施日
			1日後	2日後	3日後	4日後	
細菌数(1gあたり)	10万以下		実施せず				5万
大腸菌群	陰性		実施せず				陰性
黄色ブドウ球菌	陰性		実施せず				陰性
サルモネラ	陰性		実施せず				陰性

〈注〉 自社で検査が出来ない場合は、食品衛生法に基づく登録検査機関（石川県内：(財)石川県予防医学協会、(株)アルプ[登録順]）などに依頼、相談してください。

(2) 試験の結果から、5日後には、基準を満たしていることを確認します。

(3) これに安全係数(0.8)を掛けると4日間となり、設定している保存方法と消費期限が適正であったことが確認できました。

用語の説明

微生物試験： 食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するものです。その際、食品の種類、製造方法、また、温度などの保存条件に応じて、効果的な評価の期待できる微生物学的指標を選択する必要があります。

一般的指標としては、「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等が挙げられます。

理化学試験： 食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法により評価するものです。食品の特性に応じて各食品の性状を反映する指標を選択します。

一般的な指標としては、「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化物体価」、「酸価」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等が挙げられます。

官能試験： 食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するものです。

指標に対して適当な機器測定法が開発されていない場合や、測定機器よりも人間の方が感度が高い場合等に、有効利用されます。

試験方法は、食品の種類、検査項目によって、食品衛生法や国が定めた方法等で実施します。

詳しくは検査を委託する機関で相談してください。

腐敗： 食品が本来もつ形、色、香り、味、栄養成分などの性状が、物理化学的変化や微生物学的変化によってその可食性を失うことがあります。特に食品中で微生物が増殖することにより有害物質の産生や異臭の発生を伴う食品の劣化を腐敗といいます。

変敗： 微生物による食品の変化といった現象をさしますが、油脂などの酸化、老化、褐変などの変化をも意味し、腐敗も含めることがある。炭水化物系の食品または脂質を含む食品が変化を起こしたときに用いられることが多い。

水分活性： 食品の日持ちに関係する数値として水分活性があります。水分活性は、通常的水分とは異なり、食品中で微生物が繁殖するときに利用できる水の量です。純粋な水を1.0として表し、数字が小さくなるほど保存性が良くなります。同じ水分量でも食塩や糖の含有量が多いと、この数字は小さくなります。

常温： 食品衛生法では明確な規定はありません。

参考ですが、日本工業規格では常温を $20^{\circ}\text{C} \pm 15^{\circ}\text{C}$ の範囲としています。

2 応用編(ステップアップのために)

〔期限設定の流れ〕

(1) 自社基準(保存条件、判定基準)の設定

期限設定の根拠となる保存条件、判定基準(微生物・理化学・官能)を設定します。

(2) 保存試験の実施

設定した保存条件のもとで、各判定基準に基づき保存試験を実施します。

(3) 期限(消費・賞味)の設定

保存試験の結果、保存限界^{*}の日数に1未満の係数(安全係数)をかけて期限を設定します。^{*}次ページ(3)―①参照

(1) 自社基準(保存条件、判定基準)の設定(実施例は24ページ参照)

食品衛生法の成分規格や衛生規範等を参考に設定する項目を選び、必要な判定基準を決めます。

⇒ 食品衛生法の成分規格や衛生規範等は、26～35ページを参照してください。

① 保存条件

区 分	基 準
<input type="checkbox"/> 保存方法	

② 判定基準

a 微生物基準

項 目	基 準
<input type="checkbox"/> 細菌数(1gあたり)	
<input type="checkbox"/> 大腸菌群	
<input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌	
<input type="checkbox"/> サルモネラ属菌	
<input type="checkbox"/> その他()	

b 理化学基準

項 目	基 準
<input type="checkbox"/> pH	
<input type="checkbox"/> 酸価(AV)	
<input type="checkbox"/> 過酸化物価(POV)	
<input type="checkbox"/> その他()	

c 官能基準

項目	基準
<input type="checkbox"/> 外観	
<input type="checkbox"/> 色調	
<input type="checkbox"/> 肉質	
<input type="checkbox"/> 香り	
<input type="checkbox"/> 味	
<input type="checkbox"/> その他 ()	

(2) 保存試験の実施（実施例は25ページ参照）

同一ロットの製品を恒温保管庫（設定した保存条件の±1℃）で保管し、設定した項目の試験を行い、その結果を記録します。

保存期限の長い食品の試験は、必ずしも毎日実施する必要はなく、5日や10日などの間隔で行うこともできます。

また、品質が1年を超えるなど長期保持される食品で、その期間中ずっと試験を実施することが現実的でない場合には、20ページの「1 設定期限の確認（必須）」のように設定する期限内での品質の保持を確認することも可能です。

項目	製造日	1日後	2日後	3日後	4日後	5日後	6日後	7日後	8日後	9日後	10日後
a 微生物基準											
b 理化学基準											
c 官能基準											

〈注〉微生物基準、理化学基準、官能基準の全ての項目を必ずしも設定する必要はありません。理化学基準のうち、酸価(AV)、過酸化値(POV)は油脂を含む食品の場合に設定すべき項目です。

(3) 期限（消費・賞味）の設定（実施例は25ページ参照）

- ① (2)の保存試験の結果と(1)で設定した判定基準を比較し、品質が保たれる最長の日数（保存限界*）を決めます。
- ② 次に安全性を考慮して1より小さい数字（安全係数）をかけて消費（賞味）期限とします。

(例) 保存限界 × 1より小さい数字（安全係数） → 消費または賞味期限
 5日後 × 0.8 → 4日間以下
 10日後 × 0.7 → 7日間以下

〔実施例〕

(1) 自社基準（保存条件、判定基準）の設定

①保存条件

区 分	基 準
<input checked="" type="checkbox"/> 保存方法	10℃以下

②判定基準

a 微生物基準

項 目	基 準
<input checked="" type="checkbox"/> 細菌数(1gあたり)	10万以下
<input checked="" type="checkbox"/> 大腸菌群	陰性
<input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌	(設定しない)
<input type="checkbox"/> サルモネラ属菌	(設定しない)
<input type="checkbox"/> その他 ()	(設定しない)

b 理化学基準

項 目	基 準
<input checked="" type="checkbox"/> pH	6.0~8.0
<input type="checkbox"/> 酸価(AV)	(設定しない)
<input type="checkbox"/> 過酸化物価(POV)	(設定しない)
<input type="checkbox"/> その他 ()	(設定しない)

c 官能基準

項 目	基 準
<input checked="" type="checkbox"/> 外観	カビ、粘性の発生がない
<input type="checkbox"/> 色調	(設定しない)
<input type="checkbox"/> 肉質	(設定しない)
<input checked="" type="checkbox"/> 香り	アンモニア臭、硫化水素臭等の異臭の発生がない
<input checked="" type="checkbox"/> 味	酸味、刺激の発生がない
<input type="checkbox"/> その他 ()	(設定しない)

(2) 保存試験の実施

○ 保存条件 (10±1℃)

項目	基準	製造日	1日後	2日後	3日後	4日後	5日後
a 微生物基準							
細菌数	<10万	10	100	1000	1万	5万	11万
大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
b 理化学基準							
pH	6.0~8.0	7.0	6.8	6.6	6.4	6.2	6.0
c 官能基準							
外観	カビ無	無	無	無	無	無	無
香り	異臭無	無	無	無	無	無	無
味	異味無	無	無	無	無	無	刺激有

製造5日後に細菌数と味について、判定基準に適合しませんでした。

- ◎ 保存期間が長い食品は、毎日検査を実施しなくても、5日間隔で検査を行なうなど、製品の特性を考慮して実施してください。

(3) 期限（消費・賞味）の設定

保存条件を 10℃±1℃と定めて行った(2)の保存試験実施例では、製造5日後に細菌数と味において判定基準が不適合となりました。

この保存限界の日数は、4日後までとなります。

製品のバラツキ、安全を考慮し0.7の安全係数をかけて消費期限を製造日を含めた2日間と設定します。

$$\begin{aligned} \text{〔期限〕} &= 4\text{日後〔保存限界〕} \times 0.7 \text{〔安全係数〕} \\ &= 2.8 \\ &\div 2\text{日間} \end{aligned}$$

安全係数は、製造者が食品の特性を考慮して自ら設定するものです。

一般的に劣化の速度が速い場合は、より安全を見込んで小さい係数を掛けます。(0.6~0.9など)

〔食品衛生法の成分規格、衛生規範等の一覧〕

各基準は、改正されることがあります。最新の基準を確認しましょう。
また、試験方法は、項目毎に国が定めた方法等に従って試験を実施してください。

1 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(昭和 26 年厚生省令第 52 号)

次表は、主な乳、乳製品の細菌及び保存に関する基準です。

区分	成分規格		保存基準
	項目	基準	
牛乳	細菌数	50,000/ml 以下	殺菌後直ちに 10℃以下で保存すること。ただし、常温保存可能品にあっては、この限りでない。
	大腸菌群	陰性	
加工乳	細菌数	50,000/ml 以下	殺菌後直ちに 10℃以下で保存すること。ただし、常温保存可能品にあっては、この限りでない。
	大腸菌群	陰性	
乳飲料	細菌数	30,000/ml 以下	保存性のある容器に入れ、かつ、120℃で 4 分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌したものを除き牛乳の例によること。
	大腸菌群	陰性	
アイスクリーム	細菌数	100,000/ml 以下	
	大腸菌群	陰性	
アイスマルク	細菌数	50,000/ml 以下	
	大腸菌群	陰性	
ラクトアイス	細菌数	50,000/ml 以下	
	大腸菌群	陰性	

〈注〉発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が基準以下とする。

2 「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

次表は、細菌に関する基準がある食品及び保存基準の一覧です。

区分	成分規格		保存基準
	項目	基準	
清涼飲料水	大腸菌群	陰性	(1) 紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは、10℃以下で保存しなければならない。 (2) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、pH4.6 以上で、かつ、水分活性が0.94 を超えるものであって、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法で殺菌していないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。 (3) 冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は、-15℃以下で保存しなければならない。 (4) 原料用果汁は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。
ミネラルウォーター類 〔 水のみを原料とする清涼飲料水のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa * 未満であつて、かつ、殺菌又は除菌を行わないもの。〕	腸球菌	陰性	
	緑膿菌	陰性	
粉末清涼飲料水	大腸菌群	陰性	
	細菌数	3,000/ml 以下 (乳酸菌を加えたものは乳酸菌を除く。)	
氷雪	大腸菌群	陰性	
	細菌数	100/ml 以下 (融解水中)	
氷菓	細菌数	10,000/ml 以下 (融解水中：はっ酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数)	
	大腸菌群	陰性	

* kPa:キロパスカル（パスカルは圧力の単位です）

区分	成分規格		保存基準
	項目	基準	
食肉及び鯨肉	—	—	<p>(1) 食肉及び鯨肉は、10℃以下で保存しなければならない。ただし、細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたものにあつては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(2) 食肉及び鯨肉は、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙、パラフィン紙若しくは布で包装して、運搬しなければならない。</p>
殺菌液卵	サルモネラ属菌	陰性/25g	<p>(1) 鶏の液卵は、8℃以下（鶏の液卵を冷凍したものにあっては、-15℃以下）で保存しなければならない。</p> <p>(2) 製品の運搬に使用する器具は、洗浄し、殺菌し、及び乾燥したものでなければならない。</p> <p>(3) 製品の運搬に使用するタンクは、ステンレス製のものであり、かつ、定置洗浄装置により洗浄し、及び殺菌する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で洗浄し、及び殺菌したものでなければならない。</p>
未殺菌液卵	細菌数	1,000,000/g以下	
血液、血球及び血漿	—	—	<p>(1) 血液、血球及び血漿は、4℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(2) 冷凍した血液、血球及び血漿は、-18℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(3) 血液、血球及び血漿は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。</p>

区分	成分規格		保存基準
	項目	基準	
乾燥食肉製品	E.coli*1	陰性	<p>(1) 一般基準</p> <p>1. 冷凍食肉製品（冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。）は、 -15℃以下で保存しなければならない。</p> <p>2. 製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。</p> <p>(2) 個別基準</p> <p>1. 非加熱食肉製品 非加熱食肉製品は、10℃以下（肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が0.95以上のものにあつては、4℃以下）で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であつて、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあつては、この限りでない。</p> <p>2. 特定加熱食肉製品 特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のものにあつては、4℃以下で、水分活性が0.95未満のものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。</p> <p>3. 加熱食肉製品 加熱食肉製品は、10℃以下で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、この限りでない。</p>
非加熱食肉製品	E.coli	100/g以下	
	黄色ブドウ球菌	1,000/g以下	
	サルモネラ属菌	陰性	
特定加熱食肉製品	E.coli	100/g以下	
	クロストリジウム属菌*2	1,000/g以下	
	黄色ブドウ球菌	1,000/g以下	
	サルモネラ属菌	陰性	
加熱食肉製品 (包装後加熱)	大腸菌群	100/g以下	
	クロストリジウム属菌	1,000/g以下	
加熱食肉製品 (加後熱包装)	E.coli	陰性	
	黄色ブドウ球菌	1,000/g以下	
	サルモネラ属菌	陰性	

*1 E.Coli：大腸菌(*Escherichia coli*)のことで腸内細菌科に分類され、ヒトや動物の腸管内常在菌の一つである。

*2 クロストリジウム属菌：食中毒の起因菌としてボツリヌス菌、ウェルシュ菌がある。

区分	成分規格		保存基準
	項目	基準	
鯨肉製品	大腸菌群	陰性	<p>(1) 鯨肉製品は、10℃以下（冷凍鯨肉製品（冷凍鯨肉製品として販売する鯨肉製品をいう。）にあっては、-15℃以下）で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を 120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、この限りでない。</p> <p>(2) 製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。</p>
魚肉ねり製品	大腸菌群	陰性	<p>(1) 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあっては、10℃以下で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を 120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びそのpH（製品の一部を細切したものを採り、これに10倍量の精製水を加えて細砕したもののpHをいう。）が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品にあっては、この限りでない。</p> <p>(2) 冷凍魚肉ねり製品にあっては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(3) 製品は、清潔で衛生的にケーシングをするか、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、または清潔な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙もしくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。</p>
ゆでだこ	腸炎ビブリオ	陰性	<p>(1) ゆでだこは、10℃以下で保存しなければならない。ただし、冷凍ゆでだこにあっては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(2) ゆでだこは、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。</p>
冷凍ゆでだこ	細菌数	100,000/g 以下	
	大腸菌群	陰性	

区分	成分規格		保存基準
	項目	基準	
ゆでがに 〔飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。〕	腸炎ビブリオ	陰性	<p>(1) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させていないものに限る。）は、10℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(2) 冷凍ゆでがには、-15℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(3) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。ただし、二次汚染防止措置を講じて、販売の用に供するために陳列する場合には、この限りではない。</p>
冷凍ゆでがに	細菌数	100,000/g 以下	
	大腸菌群	陰性	
生食用鮮魚介類 〔切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。〕	腸炎ビブリオ	100/g 以下	生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。
生食用かき	細菌数	50,000/g 以下	<p>(1) 生食用かきは、10℃以下に保存しなければならない。ただし、生食用冷凍かきにあつては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(2) 生食用かきは、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔若しくは耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。ただし、生食用冷凍かきにあつては、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔又は耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。</p>
	E.coli	230/100g 以下	
	腸炎ビブリオ 〔むき身にしたもの〕	100/g 以下	
豆腐	〔指導基準(34 ページ参照)〕		<p>(1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、飲用適の冷水で絶えず換水をしながらか保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐及び成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐にあつては、この限りでない。</p> <p>(2) 移動販売に係る豆腐は、十分に洗浄し、かつ、殺菌した器具を用いて保冷をしなければならない。</p>

区分	成分規格		保存基準
	項目	基準	
即席めん類 (めんを油脂で処理したものに 限る。以下この項 において同じ。)	(酸化、過 酸化物価)	(省略)	即席めん類は、直射日光を避けて保存し なければならない。
無加熱摂取冷凍 食品*1	細菌数	100,000/g 以下	(1) 冷凍食品は、これを-15℃以下で保 存しなければならない。 (2) 冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹 脂、アルミニウム箔または耐水性の加工 紙で包装して保存しなければならない。
	大腸菌群	陰性	
加熱後摂取冷凍 食品*1	細菌数	100,000/g 以下	
(凍結直前加熱)	大腸菌群	陰性	
加熱後摂取冷凍 食品*1	細菌数	300,000/g 以下	
(凍結直前加熱 以外)	E.coli	陰性	
生食用冷凍鮮魚 介類*2	細菌数	100,000/g 以下	
	大腸菌群	陰性	
	腸炎ビブ リオ	100/g 以下	

*1： 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたもの。

*2： 冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたもの。

3 衛生規範等

衛生規範は、厚生労働省が次に掲げる5つの食品について安全性確保のために策定した指針です。

(1) 弁当及びそうざいの衛生規範

区分	項目	基準	製品の保存
加熱処理したも の(卵焼、フライ 等)	細菌数	10万/g 以下	① 製品は、直射日光及び高温多湿を避け て保存すること。 ② そうざいは、10℃以下又は65℃以上 (ただし、揚げ物を除く。)で保存する ことが望ましい。
	E.coli	陰性	
	黄色ブド ウ球菌	陰性	
未加熱処理のも の(サラダ、生野 菜等)	細菌数	100万/g 以下	

(2) 洋生菓子の衛生規範

項目	基準	製品の保存
細菌数	10万/g 以下	① 製品は、清潔で衛生的な容器包装に入れ若しくは包むか、 又は殺菌・消毒された専用の運搬器具に収めて運搬するこ と。 ② 運搬・保管施設における製品の小分包装は行わないこと。 ③ 製品は、直射日光及び高温多湿を避けて保存すること。 ④ 製品は、10℃以下で保存（以下「冷蔵」という。）する ことを原則とするが、製品の特性上冷蔵することが不可能な ものにあつては、できるだけ低温（18℃以下）で保存する こと。
大腸菌群	陰性(生鮮果実部を 除く。)	
黄色ブド ウ球菌	陰性	
酸化(AV)	3を超えない (製品中の油脂)	
過酸化物 価(POV)	3を超えない (製品中の油脂)	
異物	混入がないこと	

(3) 菓子指導要領(油脂で処理した菓子で油脂分を粗脂肪として 10% (重量%) 以上含むもの)

項目	基準	容器包装及び表示
酸化(AV)及び過酸化物価(POV)	酸価が3を超え、かつ、過酸化物価が30を超えない(製品中の油脂)	ア 長期に流通する菓子にあっては、遮光性を有し、かつ、気体透過性の少ない容器包装を用い密封する等油脂の変敗を抑制するための措置が講ぜられたものであること。 イ 消費期限又は賞味期限を表示すること。 ウ 直射日光及び高温多湿を避けて保存する等製品の取扱いに必要な事項の表示をすること。
	酸価が5を超え、又は過酸化物価が50を超えない(製品中の油脂)	

(4) 漬物の衛生規範

区分	項目	基準	製品の取扱い
漬物	カビ及び産膜酵母	発生していないこと	① 直射日光及び高温多湿を避け、取扱いは清潔で衛生的に行うこと。 ② 製品の取扱量は、施設の取扱能力に応じた量であること。 ③ 保存性の乏しい製品にあっては、製造後速やかに 10℃以下で保存すること。 ④ 容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、運搬は適切に行うこと。
	異物	混入していないこと	
	合成着色料(使用する場合)	100ppm 以下にすることが望ましい	
容器包装に充てん後加熱殺菌したもの	カビ	陰性	
	酵母	1,000/g 以下	
一夜漬(浅漬)	E.coli	陰性	
	腸炎ビブリオ	陰性	

(5) 生めんの衛生規範

区分	項目	基準	製品の保管
生めん	異物	混入が認められないこと	(1) 製品は清潔で衛生的な容器等に入れて保管すること。 (2) 冷蔵を要する製品は、製造後できる限り速やかに 10℃以下の保管場に移して保管すること。
	細菌数	300 万/g	
	E.coli	陰性	
	黄色ブドウ球菌	陰性	
ゆでめん	異物	混入が認められないこと	
	細菌数	10 万/g	
	大腸菌群	陰性	
	黄色ブドウ球菌	陰性	
具等のうち、天ぷら、つゆ等の加熱処理したもの	異物	混入が認められないこと	
	細菌数	10 万/g	
	E.coli	陰性	
	黄色ブドウ球菌	陰性	
具等のうち、生野菜等の未加熱処理のもの	細菌数	300 万/g	

(参考)

- 1 「菓子の製造・取扱いに関する衛生上の指導について（菓子指導要領）」
（S52.11.16 環食第 248 号、最終改正：H7.10.12 衛食第 186 号）
- 2 「洋生菓子の衛生規範について」
〔 S58.3.31 環食第 54 号
最終改正：H7.10.12 衛食第 188 号、衛乳第 211 号、衛化第 119 号 〕
- 3 「弁当及びそうざいの衛生規範について」
〔 S54.6.29 環食第 161 号
最終改正：H7.10.12 衛食第 188 号、衛乳第 211 号、衛化第 119 号 〕
- 4 「漬物の衛生規範について」
〔 S56.9.24 環食第 214 号
最終改正：H7.10.12 衛食第 188 号、衛乳第 211 号、衛化第 119 号 〕
- 5 「生めん類の衛生規範等について」
〔 H3.4.25 環食第 61 号
最終改正：H7.10.12 衛食第 188 号、衛乳第 211 号、衛化第 119 号 〕
- 6 「規格基準のない食品の指導基準について」（H5.7.1 環第 523 号）
 - ・指導基準は、食品衛生法に基づく規格基準が定められていない食品について、食品衛生指導の指標として県が定めている基準で、次表のとおりです。
 - ・検査法は、35 ページを参照してください。

指導基準

品名	細菌数 (生菌数)	大腸菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	腸炎ビブリオ	酸価 (AV)	過酸化物質 (POV)	備考
生食用魚介類	10万/g以下	陰性				(陰性)			
えび						(陰性)			
ゆでガニ			陰性			陰性			
貝類						(陰性)			
生麺	300万/g以下	陰性		陰性					
ゆで麺	10万/g以下		陰性	陰性	陰性				
豆腐	包装	1000/g以下		陰性	陰性				
	普通	10万/g以下		陰性	陰性				
生菓子	和菓子	10万/g以下		陰性	陰性				
	洋菓子	10万/g以下		陰性	陰性		3以下	30以下	
弁当類 及び そうざい	加熱処理 したもの	10万/g以下	陰性		陰性	陰性			
	未加熱処理 したもの	100万/g以下	陰性		陰性	陰性			
油菓子							1 AVが3を超えかつPOV が30を超えるものは不適 2 AVが5を超えるものは不適 3 POVが50を超えるものは不適		
揚げ油							3以下	10以下	
漬物（一夜漬）		陰性				陰性			

<検査法>

通知で示された検査方法

菓子の製造・取扱いに関する衛生上の指導について

(昭和52年11月16日環食第248号)

- ・酸価及び過酸化価の測定法

弁当及びそうざいの衛生規範について

(昭和54年6月29日環食第161号)

- ・加熱処理したものの大腸菌検査方法
冷凍食品の規格基準で定められたE. coliの試験法による

漬物の衛生規範について

(昭和56年9月24日環食第214号)

- ・一夜漬(浅漬)の大腸菌検査方法
冷凍食品の規格基準で定められたE. coliの試験法による

生めん類の衛生規範について

(平成3年4月25日衛食第61号)

- ・大腸菌群の検査方法
冷凍食品の成分規格の(1)の1に準じて調製した試料原液とし、氷菓の成分規格の(3)の1. 及び3. に準じて行う。
- ・E. coliの検査方法
冷凍食品の成分規格の(3)の1. 及び3. に準じて行う。

検査実施上の申し合せ

サルモネラ及び腸炎ビブリオについては、1回増菌を行う。