

## 川崎市食品等の衛生指導基準 新旧対照表

改正	現行
<p style="text-align: center;"><u>川崎市食品等の衛生指導基準（案）</u></p> <p style="text-align: center;"><u>（平成15年3月31日付14川健生第1254号局長通知）</u></p> <p style="text-align: center;"><u>（改正：令和5年3月 日付4川健食第 号局長通知）</u></p> <p>1 目的 この基準は、<u>食品衛生上の危害の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第13条第1項に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準」という。）及び同法第51条第1項に基づく公衆衛生上必要な措置に係る基準のほか必要な事項として、監視指導の指標並びに営業者等の自主管理の参考として定めるものである。</u></p> <p>2 対象検体 <u>別表1のとおりとし、食品については、市内で製造、加工又は調理されたものとする。</u></p>	<p style="text-align: center;">食品等の衛生指導基準</p> <p style="text-align: center;"><u>（平成15年3月31日付14川健生第1254号局長通知）</u></p> <p>1 目的 この基準は、<u>食品による危害の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、食品衛生法に基づく規格基準のほか必要な事項について、監視指導及び食品営業者の自主管理の指標として定めるものである。</u></p> <p>2 設定品目 <u>対象は、加熱等の調理を行わずにそのまま摂取できる状態の食品とし、器具及び手指については最終の調理作業に使用する器具及び従事者の手指とする。</u></p> <p>(1) 生食用鮮魚介類 ア さしみ <u>生の形態のもの、又はたこ、いかを単に湯煮等の処理をし、そのまま摂取するよう形態を整えたもの。貝類は含まない。</u></p> <p>イ すし種 <u>魚介類で、その用途に切り整えたもの。</u> <u>魚類の他、いか、たこ、しゃこ、ウニ、赤貝等すべてのすし種を含む。</u></p> <p>ウ 貝類 <u>すし種以外の青柳、赤貝等むき身の貝類（生食用かき除く。）</u></p> <p>(2) 魚肉ねり製品 <u>魚肉ねり製品と表示され、規格基準の適用されるもの。</u></p> <p>(3) 食肉製品 <u>食肉製品と表示され、規格基準の適用されるもの。</u></p> <p>(4) 豆腐 ア 包装豆腐</p>

改正	現行
	<p>豆乳に、凝固剤を添加して、容器包装に充てん後、加熱凝固させたもの。</p> <p>イ その他の豆腐 包装豆腐以外の豆腐</p> <p>(5) 魚介類加工品 魚介類加工品と表示され、そのまま摂食されるもの。</p> <p>(6) 「衛生規範」により、基準値が定められている次の品目</p> <p>ア 弁当類</p> <p>(ア) 調理ごはん類 主食又は主食と副食を容器包装又は器具に詰め、そのまま摂食できるようにしたもの。<u>(幕の内弁当、おにぎり、かまめし、いなりずし、ちらしずしその他これに類する形態のもの及び仕出し弁当等)</u></p> <p>(イ) 調理パン類 サラダ、ハム、コロッケ等の副食物をパンに挟み込み、そのまま摂食できるもの。<u>(サンドイッチ、ホットドック等)</u></p> <p>イ そう菜類</p> <p>(ア) 加熱そう菜類 煮物、焼物、揚げ物、蒸し物等、調理の最終加工段階で加熱したもので、そのまま摂食する食品</p> <p>(イ) 非加熱そう菜類 ポテトサラダ、野菜サラダ等、調理の最終加工段階で加熱しないで、そのまま摂食する食品<u>(生食用カット野菜、カットフルーツ含む。)</u></p> <p>ウ 生菓子 小麦粉、卵、牛乳、乳製品、チョコレート、果実等を主要原材料としたものであって製造直後の水分を40%以上含むもの(あん、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類するものを用いたものは30%以上含むもの)をいう。</p> <p>エ 漬物 野菜、果実、きのこ、海藻等を主原料として、塩、しょう油、みそ、かす(酒かす、みりんかす)、こうじ、酢、ぬか、からし、もろみ、その他の材料に漬け込んだもので、副食物として、そのまま摂食されるもの。</p> <p>(7) ゆでめん・むしめん 生めんをゆで又はむしたもの。</p>

改正	現行
<p>3 試験方法等</p> <p><u>(1)試験法</u></p> <p>ア 収去検体 規格基準に示された試験法のほか、厚生労働省が通知で示した試験法又は食品衛生検査指針に記載された方法によるものとする。</p> <p>イ 自主検査 営業者等が自主管理のために行う場合は、検査実施機関で定める方法による。</p> <p><u>(2)拭取検体の採取方法</u></p> <p>ア 調理用器具 表面を約100cm<sup>2</sup>の大きさに拭き取る。</p> <p>イ 調理従事者手指 被検者の両手面、両指間及び指頭部を拭き取る。</p> <p>4 指導基準 対象検体の区分ごとに別表2-1のとおりとし、対象検体の原材料、調理工程等を考慮して推奨検査項目を検査する場合は別表2-2のとおりとする。試験の結果、別表2の基準を参照し、必要に応じて、衛生管理の基準、手順書及び記録表を検証し、見直しを行うよう指導する。</p> <p>5 施行期日 <u>令和5年4月1日</u></p>	<p>(8) 調理用器具 最終調理作業に使用する器具（まな板、包丁、しゃもじ、ふきん及び手袋等）及び容器</p> <p>(9) 調理従事者手指 最終調理作業従事者の手指</p> <p>3 検体の取扱い及び試験方法について</p> <p><u>(1) 検体の取扱い</u> 検体の取扱いにあたっては、本市GLPの試験品取扱標準作業書によるものとする。 また、拭取検体の採取方法は下記により行う。</p> <p>ア 器具 検体表面を約100cm<sup>2</sup>の大きさに拭き取る。</p> <p>イ 手指 被検者の両手面、両指間、指頭部を拭き取る。</p> <p><u>(2) 試験方法</u> <u>本市GLPの検査実施標準作業書により行う。</u></p> <p>4 指導基準 <u>対象食品ごとに別紙衛生指導基準表のとおりとする。</u></p> <p>5 施行期日 <u>平成15年4月1日</u></p>

改正		現行
別表1 対象検体		(表を新設)
区分	定義	
生食用鮮魚介類		
生の形態のもの又は、たこ、いかを単に湯煮等の処理をし、そのまま摂食するよう形態を整えたもの。 <u>貝類及びこれら全てのすし種も含む。</u>		
豆腐	包装豆腐	
	その他の豆腐	
包装豆腐以外の豆腐		
魚介類加工品		
魚介類加工品であって、そのまま摂食されるもの。		
弁当類	加熱そうざいのみの弁当類	
	非加熱そうざいを含む弁当類	
そうざい類	加熱そうざい	
	非加熱そうざい	

川崎市食品等の衛生指導基準 新旧対照表

改正		現行
生菓子		小麦粉、卵、牛乳、乳製品、チョコレート、果実等を主要原材料としたものであって製造直後の水分を40%以上含むもの（あん、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類するものを用いたものは30%以上含むもの。）をいう。
漬物		野菜、果実、きのこ、海藻等を主原料として、塩、しょう油、みそ、かす（酒かす、みりんかす）、こうじ、酢、ぬか、からし、もろみ、その他の材料に漬け込んだもので、副食物としてそのまま摂食されるもの。
めん類	生めん	生めん
	茹で・蒸しめん	生めんを茹で又は蒸したもの。
店内スライス・小分け食品		魚肉ねり製品や食肉製品等を店内等でスライス、小分けされているもの。
その他加工食品	加熱食品	上記以外の食品のうち、調理の最終加工段階で加熱したもの。
	非加熱食品	上記以外の食品のうち、調理の最終加工段階で加熱しないでそのまま摂食するもの（生食用カット野菜、カットフルーツ含む。）。
拭取	調理用器具	最終調理作業に使用する器具（まな板、包丁、しゃもじ、ふきん及び手袋等）及び容器
	調理従事者手指	最終調理作業従事者の手指

改正						現行					
別表2 衛生指導基準表 別表2-1 汚染指標						衛生指導基準表					
区分		一般細菌数 ( / g ) ※1			汚染指標 (陰性であること)	細菌数 ( / g )		大腸菌群	保存温度	重点検査項目 (陰性であること)	備考
		適		不適 (超)							
		適 (未満)	要注意 (以上～以下)								
生食用鮮魚介類		10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下*1	腸炎ビブリオ		
豆腐	包装豆腐	1,000	二	1,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下*1	腸炎ビブリオ		
	その他の豆腐	10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下*1	腸炎ビブリオ		
魚介類加工品		10,000	10,000～100,000	100,000<	10,000 以下		陰性*1	10℃以下*1	黄色ブドウ球菌		
弁当類	加熱そうざいのみの弁当類	1,000	1,000～10,000	10,000<	1,000 以下		陰性*1	10℃以下*1	サルモネラ*1 黄色ブドウ球菌*1	製品の水分活性により4℃以下保存の製品もある。	
	非加熱そうざいを含む弁当類	10,000	10,000～100,000	100,000<	10,000 以下		陰性	10℃以下*1	サルモネラ 黄色ブドウ球菌		
そうざい類	加熱そうざい	1,000	1,000～10,000	10,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下*1	サルモネラ 黄色ブドウ球菌		
	非加熱そうざい	10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下*1	サルモネラ 黄色ブドウ球菌		
生菓子		10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下*1	腸炎ビブリオ 黄色ブドウ球菌		
漬物※2		10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下*1	腸炎ビブリオ 黄色ブドウ球菌		
めん類	生めん	100,000	100,000～3,000,000	3,000,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下	サルモネラ 大腸菌 黄色ブドウ球菌		
	茹で・蒸しめん	10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下	サルモネラ 黄色ブドウ球菌	保存温度は煮豆、卵焼、サラダに限る。	
店内スライス・小分け食品		10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下	サルモネラ 黄色ブドウ球菌		
その他加工食品	加熱食品	1,000	1,000～10,000	10,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下	大腸菌 サルモネラ		
	非加熱食品	10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下	サルモネラ 黄色ブドウ球菌	保存温度は洋菓子に限る	
拭取	調理用器具※3	10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下	サルモネラ 黄色ブドウ球菌		
	調理従事者手指※3	10,000	10,000～100,000	100,000<	100,000 以下		陰性	10℃以下	サルモネラ 黄色ブドウ球菌		

川崎市食品等の衛生指導基準 新旧対照表

改正	現行				
	漬物	100,000 以下	/	/	大腸菌 腸炎ビブリオ 細菌数は一夜漬 け（浅漬け）に 限る。
	ゆでめん むしめん	100,000 以下	陰性	10℃以下	黄色ブドウ球菌
	調理用器具	100,000 以下	陰性	/	黄色ブドウ球菌
	調理従事者手指	100,000 以下	陰性	/	黄色ブドウ球菌
	* 1 食品、添加物等の規格基準において規格又は基準として定めのある項目 * 2 全検体中  (新設)				
別表 2-2 推奨検査項目					
主たる原材料・調理工程等		検査項目（陰性であること）			
加工食品(手指の汚染を受けやすい食品)		黄色ブドウ球菌			
魚介類		腸炎ビブリオ			
食肉・卵類		サルモネラ属菌			
鶏肉		カンピロバクター			
穀類		セレウス菌			
豆類		セレウス菌			
生野菜・果物		大腸菌			
大量煮込み調理食品		ウエルシュ菌			
拭取		黄色ブドウ球菌			
※ 1 乳酸菌や発酵食品を含む検体については、一般細菌数は適用しない。 ※ 2 細菌数の基準は、一夜漬け(浅漬け)に限り適用する。 ※ 3 全検体中					