

# 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）について

## ～ 市民の皆様からの御意見を募集します ～

川崎市では、食品による健康被害の発生防止と食品衛生の向上を指導するための検査の基準として、食品等の衛生指導基準を定めています。

このたび、食品の多様化等を踏まえ、食品等の衛生指導基準を改正しますので、市民の皆様からの御意見を募集します。

### 1 意見募集期間

令和4年12月7日（水）～令和5年1月11日（水）

※郵送の場合は、当日消印有効です。

※持参の場合は、土・日曜、祝日及び年末年始（令和4年12月29日～令和5年1月3日）を除く、8時30分～正午又は13時～17時15分の間にお越しください。

### 2 資料

- (1) 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）の概要
- (2) 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）
- (3) 川崎市食品等の衛生指導基準（現行）

### 3 資料の閲覧場所

- (1) 川崎市ホームページ「意見公募」のページ
- (2) 健康福祉局保健医療政策部食品安全担当（ソリッドスクエア西館8階）
- (3) 情報プラザ（川崎市役所第3庁舎2階）
- (4) 各区役所（市政資料コーナー、衛生課）
- (5) 中央卸売市場食品衛生検査所

### 4 意見提出方法

題名、氏名（法人又は団体の場合は、名称及び代表者の氏名）及び連絡先（電話番号、FAX番号、メールアドレス又は住所）を明記の上、御意見を添えて、次のいずれかの方法により御提出ください。

#### (1) 電子メール

川崎市ホームページのパブリックコメント専用ページから所定の方法又はメールにより送信  
メールアドレス 40syoku@city.kawasaki.jp

#### (2) 郵送

〒210-8577 川崎市川崎区宮本町1番地 川崎市健康福祉局保健医療政策部食品安全担当

#### (3) 持参

健康福祉局保健医療政策部食品安全担当  
川崎市幸区堀川町580番地ソリッドスクエア西館8階

#### (4) FAX

FAX番号 044-200-3927（健康福祉局保健医療政策部食品安全担当）

### 5 注意事項

- (1) お寄せいただいた御意見について、個別回答はいたしません。御意見をまとめた上で川崎市の考え方と合わせてホームページ上及び上記の資料配布場所にて公表します。
- (2) 電話や来庁による口頭での御意見はお受けできませんので、御了承ください。
- (3) 記載いただきました個人情報、提出された御意見を確認する場合に利用し、川崎市個人情報保護条例に基づき適正に取り扱います。

### 6 問合せ先

川崎市健康福祉局保健医療政策部食品安全担当

（8時30分～12時・13時～17時15分、土日祝日及び年末年始（令和4年12月29日～令和5年1月3日）を除く。）

電話：044-200-2452 FAX：044-200-3927

## 川崎市食品等の衛生指導基準（案）

### 1 目的

この基準は、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。

### 2 対象検体

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。

### 3 試験方法等

#### (1) 試験法

##### 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。

##### 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。

#### (2) 拭取検体の採取方法

##### ア 調理用器具

表面を約100cm<sup>2</sup>の大きさに拭き取る。

##### 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。

#### 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。

#### 5 施行期日

令和 5 年 4 月 1 日

別表1 対象検体

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。貝類及びこれら全てのすし種も含む。
豆腐	包装豆腐	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。
	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	1 調理ご飯類 主食又は主食と副食を容器包装若しくは器具に詰め、そのまま摂食できるようにしたもの。(おにぎり(具材が加熱そうざい)、かつ丼、炒飯、その他これに類する形態のもの、仕出し弁当等) 2 調理パン類 コロ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。(かつサンド、ハンバーガー、ホットドック等)
	非加熱そうざいを含む弁当類	前段1及び2の食品のうち、非加熱そうざいを1品以上含む弁当類(ちらし寿司、ハムレタスサンドウィッチ等)
そうざい類	加熱そうざい	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食品で、そのまま摂食するもの。
	非加熱そうざい	ポテトサラダ、野菜サラダ、和え物等、調理の最終加工段階で加熱しない食品で、そのまま摂食するもの。
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

別表 2 衛生指導基準表

別表 2-1 汚染指標

区分		一般細菌数 ( / g ) ※ 1			汚染指標 (陰性であること)
		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<	大腸菌
豆腐	包装豆腐	1,000	—	1,000<	E. coli
	その他の豆腐	10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
魚介類加工品		10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
弁当類	加熱そうざいのみの弁当類	1,000	1,000～10,000	10,000<	大腸菌群
	非加熱そうざいを含む弁当類	10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
そうざい類	加熱そうざい	1,000	1,000～10,000	10,000<	大腸菌群
	非加熱そうざい	10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
生菓子		10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
漬物※ 2		10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
めん類	生めん	100,000	100,000～3,000,000	3,000,000<	E. coli
	茹で・蒸しめん	10,000	10,000～100,000	100,000<	大腸菌群
店内スライス・小分け食品		10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
その他加工食品	加熱食品	1,000	1,000～10,000	10,000<	大腸菌群
	非加熱食品	10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
拭取	調理用器具※ 3	10,000	10,000～100,000	100,000<	大腸菌
	調理従事者手指※ 3	10,000	10,000～100,000	100,000<	大腸菌

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

## 食品等の衛生指導基準

### 1 目的

この基準は、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。

### 2 設定品目

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。

#### (1) 生食用鮮魚介類

##### ア さしみ

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。貝類は含まない。

##### イ すし種

魚介類で、その用途に切り整えたもの。

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。

##### ウ 貝類

すし種以外の青柳、赤貝等むき身の貝類（生食用かき除く。）

#### (2) 魚肉ねり製品

魚肉ねり製品と表示され、規格基準の適用されるもの。

#### (3) 食肉製品

食肉製品と表示され、規格基準の適用されるもの。

#### (4) 豆腐

##### ア 包装豆腐

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。

イ その他の豆腐

包装豆腐以外の豆腐

(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。

(6) 「衛生規範」により、基準値が定められている次の品目

ア 弁当類

(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。(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)

(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。(サンドイッチ、ホットドック等)

イ そう菜類

(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

(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(生食用カット野菜、カットフルーツ含む。)

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。

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。

(7) ゆでめん・むしめん

生めんをゆで又はむしたもの。

(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

(9) 調理従事者手指

最終調理作業従事者の手指

3 検体の取扱い及び試験方法について

(1) 検体の取扱い

検体の取扱いにあたっては、本市G L P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。

ア 器具

検体表面を約100cm<sup>2</sup>の大きさに拭き取る。

イ 手指

被検者の両手面、両指間、指頭部を拭き取る。

(2) 試験方法

本市G L Pの検査実施標準作業書により行う。

4 指導基準

対象食品ごとに別紙衛生指導基準表のとおりとする。

5 施行期日

平成15年4月1日

## 衛生指導基準表

		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
生食用 鮮魚介類	さしみ	100,000以下	陰性	10℃以下*1	腸炎ビブリオ	
	すし種	100,000以下	陰性	10℃以下*1	腸炎ビブリオ	
	貝類	100,000以下	陰性	10℃以下*1	腸炎ビブリオ	
魚肉ねり製品		10,000以下	陰性*1	10℃以下*1	黄色ブドウ球菌	
食肉製品		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。
豆腐	包装豆腐	1,000以下	陰性	10℃以下*1	サルモネラ 黄色ブドウ球菌	
	その他の豆腐	100,000以下	陰性	10℃以下*1	サルモネラ 黄色ブドウ球菌	
魚介類加工品		100,000以下	陰性	/	腸炎ビブリオ 黄色ブドウ球菌	
弁当類		100,000以下	陰性	/	サルモネラ 大腸菌 黄色ブドウ球菌	
そう菜類	加熱そう菜	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。
	非加熱そう菜	100,000以下	/	10℃以下	大腸菌 サルモネラ	
生菓子		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
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