

川崎市食品等の衛生指導基準

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であって、めん類を除き、そのまま摂食できる状態のものとする。

3 試験方法等

(1) 検体の取扱い及び採取方法

ア 検体の取扱い

(ア) 収去検体

川崎市試験品取扱標準作業書によるものとする。

(イ) 自主検査

営業者等が自主管理のために行う場合は、営業者等又は検査実施機関で定める方法による。

イ 拭取検体の採取方法

(ア) 調理用器具

表面を約100cm²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。

(2) 試験法

ア 収去検体

規格基準に示された試験法のほか、原則、厚生労働省が通知で示した試験法、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。

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、そのまま摂食できるもの。
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（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、そのまま摂食できるもの。
	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、そのまま摂食できるもの。
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、水分を 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できるもの。
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		そのまま摂食できる魚肉ねり製品や食肉製品等を店内等でスライス、小分けしたもの。
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ており、そのまま摂食できるもの。
	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できるもの（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、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) ※ 2			汚染指標 (陰性であること)
		適		不適 (超)	
		良 (未満)	要注意 (以上～以下)		
生食用鮮魚介類※ 1		10,000	10,000～100,000	100,000<	大腸菌
豆腐	包装豆腐※ 1	1,000	—	1,000<	E. coli※ 3
	その他の豆腐	10,000	10,000～100,000	100,000<	E. coli
魚介類加工品※ 1		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※ 4		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※ 1	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※ 5	10,000	10,000～100,000	100,000<	大腸菌
	調理従事者手指※ 5	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
煮込み調理食品	ウエルシュ菌
拭取	黄色ブドウ球菌

※ 1 規格基準 (成分規格) の定められた食品については、規格基準に定められていない項目について、本指導基準を適用する。

※ 2 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。包装豆腐 (無菌充填豆腐以外のもの) の一般細菌数が 1,000 / g である場合は、適 (良) として取り扱

う。

- ※3 E.coli : 糞便系大腸菌群 (大腸菌群のうち、44.5℃で24時間培養したときに、乳糖を分解して酸及びガスを生ずるものをいう。)
- ※4 一般細菌数の基準は、一夜漬け(浅漬け)に限り適用する。
- ※5 全検体中とする。