

秋田県食品等の衛生指導基準

[適・不適]…………… 食品、添加物等の規格基準に基づいて判定する。1項目でも基準に満たないと
きは不適。但しそれぞれの項目ごとに判定する必要がある場合はその限りでない。

参考:食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月28日厚告370)

[良・不良]…………… 秋田県食品等の衛生指導基準に基づいて項目ごとに判定する。

参考:食品等の衛生指導基準(平成18年8月11日生衛-495)

| | | 生菌数 | 大腸菌群 | E. Coli | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ属菌 | ボツリヌス菌 | 酸化及び過酸化物価 |
|------------------|----------|-------------|------|---------|---------|---------|--------|-----------|
| そうざい | 加熱処理したもの | 100,000以下 | | 陰性 | 陰性 | | | ○ |
| | その他 | 1,000,000以下 | | 陰性 | 陰性 | | | |
| 弁当類 (調理パン含む) | | 100,000以下 | | 陰性 | 陰性 | | | |
| 豆腐 | | 100,000以下 | 陰性 | | | | | |
| 菓子 | 生菓子 | 100,000以下 | 陰性 | | 陰性 | | | ○ |
| | その他 | | | | | | | ○ |
| ゆでめん | | 100,000以下 | 陰性 | | 陰性 | | | |
| 食肉製品 (販売店小分け) | | 100,000以下 | | 陰性 | | | | |
| 生食用食肉 | | | | 陰性 | | 陰性 | | |
| 漬物 | | | | 陰性 | 陰性 | | | |
| 飯ずし | | | | 陰性 | | | 陰性 | |
| 上記以外の非加熱摂取食品 | | | | 陰性 | | | | |
| 油揚 | | | | | | | | ○ |

| | |
|----|--|
| 備考 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 生菌数にあつては、発酵食品、乳酸菌等を添加した食品及びこれらを原材料とした食品には適用しない。 2. 酸価及び過酸化物価については、次の①及び②に適合すること。 なお、油脂で処理したもので油脂分を粗脂肪として10%(重量%)以上を含むものに限って適用する。 ①酸価3を超えず、かつ、過酸化物価が30を超えない。 ②酸価5を超えず、かつ、過酸化物価が50を超えない。 3. その他、必要に応じ食中毒原因菌の検査を行なう。 4. 弁当にあつては、それぞれの食品を一定量ずつ取り、均一にあわせたものについて適用する。 なお、それぞれの食品について検査したときは、そうざいとして取り扱う。 |
|----|--|