

(別紙)

そうざい等の衛生確保に係る収去検査の取扱い方針

1 趣旨

食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月1日付けで各種衛生規範が廃止され、食品衛生上の危害発生の防止に係る取組は、食品等事業者の HACCP に沿った自主衛生管理によることとなった。

一方で、弁当及びそうざい並びに洋生菓子等、食生活に密着し、また、食品の特性上微生物制御が重要な食品については、食品等事業者による自主衛生管理促進の観点から、引き続き継続的な指導及び助言が必要であることに鑑み、保健所が企画して行う収去検査において参考指標となる一定の判断基準を定めることとしたもの。

なお、食品等事業者がその衛生管理計画の中で、ここで定める判断基準よりも厳しい判断基準を設定したり、または食品の特性から別の細菌及び物質等による判断基準を設定したりすることを妨げるものではないので、留意すること。

2 対象食品

本取扱い方針の対象となる食品は、別表1の左欄の食品とする。

3 収去検査の実施方法等

原則として、対象食品の自主的な細菌検査を行っていない食品等事業者から収去すること。

検査は別表2の試験法により行い、検査結果の判定は別表の1右欄により行うこと。

検査成績書への検査方法及び判定の記載方法は別表3のとおりとすること。

4 被収去者への通知等

不適合の場合、検査を行った食品に係る衛生管理計画の内容及び取組の実施方法等に何らかの問題があると考えられることから、被収去者へ検査結果を速やかに通知するとともに、必要な指導を行うこと。

5 施行期日

本取扱い方針は、令和4年8月16日から施行する。

(別表 1)

細菌検査の結果の良、不良の判断基準

	細菌数 (g あたり)	大腸菌群	大腸菌	E. coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
弁当及びそうざい (加熱処理したもの)	100, 000 以下	—	陰性	—	陰性	—
弁当及びそうざい (未加熱のもの)	1, 000, 000 以下	—	—	—	—	—
洋生菓子	100, 000 以下	陰性 (*)	—	—	陰性	—
めん類 (生めん)	3, 000, 000 以下	—	—	陰性	陰性	—
めん類 (ゆでめん)	100, 000 以下	陰性	—	—	陰性	—
漬物 (浅漬)	—	—	陰性	—	—	陰性

* 生鮮果実部を除く

(別表 2)

細菌検査の方法

	試験法 (*)
弁当及びそうざい (加熱処理したもの)	大腸菌 : 冷凍食品の成分規格の (3) の 1. 及び 3. に準じて行う。
めん類 (生めん)	E. coli : 冷凍食品の成分規格の (3) の 1. 及び 3. に準じて行う。
めん類 (ゆでめん)	大腸菌群 : 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を試料とし、氷菓の成分規格の (3) の 3. に準じて行う。
漬物 (浅漬)	大腸菌 : 冷凍食品の成分規格の (3) の 1. 及び 3. に準じて行う。 腸炎ビブリオ: ゆでだこの成分規格の (1) の 1. 及び 2. に準じて行う。

* 別表 1 左欄の食品における別表 2 に示された細菌検査以外の検査の方法は、食品衛生検査指針等行政機関の関与のもとに設定された試験法及び衛生試験法注解 (日本薬学会編) の試験法によって行う。

(別表 3)

検査成績書への記載方法

検査方法	令和 4 年 8 月 16 日付県く第 333 号「そうざい等の衛生確保に係る収去検査の取扱い方針」による。
判定	上記項目について、「そうざい等の衛生確保に係る収去検査の取扱い方針」に定める●● (*) の基準に適合 (不適合)。

* 検査した食品に応じ、弁当及びそうざい、洋生菓子、めん類、漬物のいずれかを記載する。