

食品の衛生管理指標が定められました

—食品の指導基準がかわりました—

三重県では、食品の指導基準（昭和56年10月30日付）を設け、食品等事業者の自主衛生管理の推進に活用してきましたが、最新の知見をもとに指導基準を見直し、「食品の衛生管理指標」を定めました（平成22年4月1日施行）。

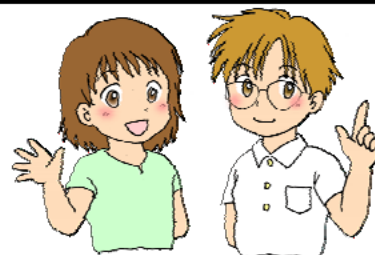
また、より高度な衛生管理をめざすために推奨する値として、新たに**目標値**を定めました。

「食品の衛生管理指標」を目安として自主衛生管理に努め、食の安全・安心確保に取り組みましょう。

食品の衛生管理指標及び目標値

品目	衛生管理指標						目標値	備考
	生菌数 (/g)	大腸菌群	大腸菌	黄色 ブドウ球菌	腸炎 ビブリオ	サルモネラ 属菌	生菌数 (/g)	
調理ご飯	≤10万		(-)	(-)		(-)	≤300	未加熱の具材が含まれている場合は、生菌数の衛生管理指標を≤100万、目標値を≤500とする。
調理パン	≤10万		(-)	(-)		(-)	≤400	未加熱の具材が含まれている場合は、生菌数の衛生管理指標を≤100万、目標値を≤500とする。
生菓子	洋菓子	≤10万 ^{注1}	(-) ^{注1}	(-) ^{注1}		(-)	≤300	発酵食品が含まれている場合は、生菌数及び目標値は適用しない。
	和菓子	≤10万	(-)	(-)			≤300	発酵食品が含まれている場合は、生菌数及び目標値は適用しない。
そうざい	加熱	≤10万 ^{注2}	(-) ^{注2}	(-) ^{注2}		(-)	≤300	
	未加熱	≤100万 ^{注2}	(-)	(-)		(-)	≤500	発酵食品が含まれている場合は、生菌数及び目標値は適用しない。
豆腐	≤10万		(-)				≤300	
生食用鮮魚介類	≤10万		(-)				≤1,100	腸炎ビブリオについては規格基準あり。
生食用かき (むき身)	≤1万 ^{注3}		^{注3} ≤100/100g					生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオについては規格基準あり。
漬物	一夜漬		(-) ^{注4}		(-) ^{注4}			
生めん類	生めん	≤300万 ^{注5}	(-) ^{注5}	(-) ^{注5}				
	ゆでめん	≤10万 ^{注5}	(-) ^{注5}	(-) ^{注5}				

- 注1 洋生菓子の衛生規範を引用
- 注2 弁当及びそうざいの衛生規範を引用
- 注3 三重県かきの取扱いに関する指導要領に基づく
- 注4 漬物の衛生規範を引用
- 注5 生めん類の衛生規範を引用



「**食品の衛生管理指標**」は、**基本的な衛生管理の目安とする値**です。

「**食品の衛生管理指標**」に不適合であった場合は、汚染の原因を考えて対策を講じましょう。

(食品の衛生管理指標に不適合であっても、直ちに食品衛生法違反にあたるものではありません)

目標値は、三重県が検査した食品の検査結果を基に、品目ごとに上位25%の順位となる生菌数を算出したもので、**より高度な衛生管理をめざすために推奨する値**です。

目標値をめざして、自主衛生管理を向上させましょう。

食品の衛生管理指標は、**三重県ホームページ**でもご覧になることができます。

(<http://www.pref.mie.jp/YAKUMUS/HP/shoku/kanren/sihyou.htm>)

対象となる食品の例

品目	食品の例
調理ご飯	おにぎり、炊き込みご飯、混ぜご飯、ちらしずし、いなりずし、巻きずし、かつ丼、牛丼、親子丼、いかめし等
調理パン	サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドック、やきそばパン等
生菓子	洋菓子 洋菓子類(ワッフル、アップルパイ、シュークリーム、ショートケーキ、パウンドケーキ等) 菓子パン類(あんパン、ジャムパン、クリームパン等)
	和菓子 うくいすもち、さくらもち、きんつば、どらやき、いなかまんじゅう、ようかん、くしだんご等
そうざい	加熱 煮物(煮しめ、甘露煮、湯煮、うま煮、煮豆等)、焼物(串焼、網焼、ホイル焼、かば焼等)、いため物(野菜いため等)、揚げ物(空揚げ、天ぷら、フライ等)、蒸し物(しゅうまい、茶わん蒸し等)
	未加熱 あえ物(胡麻あえ、サラダ等)、酢の物(酢れんこん、たこの酢の物等)
豆腐	もめん豆腐、きぬごし豆腐
生食用鮮魚介類	さしみ、貝むき身(生食用かきを除く)、ずし種等
生食用かき	生食用むき身かき
漬物	一夜漬、浅漬
生めん類	生めん 生うどん、生日本そば、生中華めん、生スパゲッティ、生マカロニ、ぎょうざの皮(ワンタン、春巻及びしゅうまいの皮を含む。)
	ゆでめん ゆでうどん、ゆで日本そば、ゆで中華めん、蒸し中華めん、ゆでスパゲッティ、ゆでマカロニ等

検査項目について

- 生菌数 食品中に生存しているすべての細菌の数で、一般的な汚染の指標となります。
- 大腸菌群 糞便や環境からの汚染の指標となります。
- 大腸菌 糞便系の汚染の指標となります。
- 黄色ブドウ球菌 食中毒菌のひとつです。傷口や髪の毛などに存在することがあり、従業員の手指を介した汚染などが考えられます。
- 腸炎ピブリオ 食中毒菌のひとつで、塩分を好む細菌です。腸炎ピブリオがついた食品(魚介類など)を調理した器具などからの汚染が考えられます。
- サルモネラ属菌 食中毒菌のひとつです。サルモネラに汚染された食品(鶏卵など)の加熱不足、サルモネラを保菌している従業員からの汚染などが考えられます。

食中毒菌が検出されても菌数や喫食量等の様々な要因によって必ずしも食中毒症状ができるわけではありませんが、「食品の衛生管理指標」に適合するように自主衛生管理を徹底しましょう。

食中毒菌について詳しく知りたい時は、三重県ホームページをご覧ください。
(<http://www.pref.mie.jp/YAKUMUS/HP/shokuhinsoudan/sitteokitai/index.htm>)

発行・問合せ

三重県健康福祉部薬務食品室 電話 059-224-2343 FAX 059-224-2344