食品別の規格基準

目次

ア　清涼飲料水 2
イ　粉末清涼飲料 12
ウ　氷雪 14
エ　氷菓 15
オ　食肉及び鯨肉（生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。） 16
カ　生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。） 17
キ　食鳥卵 19
ク　血液、血球及び血漿 22
ケ　食肉製品 23
コ　鯨肉製品 32
サ　魚肉ねり製品 33
シ　いくら、すじこ及びたらこ（スケソウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。） 35
ス　ゆでだこ 36
セ　ゆでがに 37
ソ　生食用鮮魚介類 38
タ　生食用かき 39
チ　寒天 41
ツ　穀類、豆類及び野菜 42
テ　生あん 43
ト　豆腐 44
ナ　即席めん類 46
ニ　冷凍食品 47
ヌ　容器包装詰加圧加熱殺菌食品 50

大阪検疫所食品監視課
https://www.forth.go.jp/keneki/osaka/syokuhin-kanshi/

ア 清涼飲料水

《清涼飲料水》とは、乳酸菌飲料、乳及び乳製品を除く酒精分１容量パーセント未満を含有する飲料をいいます。

ミネラルウォーター、フルーツジュース、野菜ジュース、豆乳や摂取時に希釈、融解等により飲み物として摂取することを目的としたもの（粉末清涼飲料を除く。）がすべて含まれます。

清涼飲料水の規格基準は、以下のとおりです。

１～４については、清涼飲料水の分類ごとに規格基準が確認できます。また、５の保存基準についても確認してください。

１　ミネラルウォーター類＊１

（１）殺菌又は除菌を行っていないもの（容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満のもの）

ア　成分規格

項　　目		規　　格
一般規格	混濁*1	混濁したものであってはならない
	沈殿物*2又は固形の異物*3	沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない
	スズ(金属容器入りのものに限る)	150.0 ppm以下
	大腸菌群	陰性
個別規格	アンチモン	0.005 ㎎／l 以下
	カドミウム	0.003 ㎎／l 以下
	水銀	0.0005 ㎎／l 以下
	セレン	0.01 ㎎／l 以下
	銅	1 ㎎／l 以下
	鉛	0.01 ㎎／l 以下
	バリウム	1 ㎎／l 以下
	ヒ素	0.01 ㎎／l 以下
	マンガン	0.4 ㎎／l 以下
	六価クロム	0.02 ㎎／l 以下
	シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01 ㎎／l 以下
	亜硝酸性窒素	0.04 ㎎／l 以下
	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 ㎎／l 以下
	フッ素	2 ㎎／l 以下
	ホウ素	5 ㎎／l 以下
	腸球菌	陰性

ア 清涼飲料水

項　　目		規　　格
	緑膿菌	陰性

＊1 原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。

＊2 原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する沈殿物を除く。

＊3 原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が 30%以下であるものを除く。

イ　製造基準

《一般基準》

製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。

ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

《個別基準》

a.原水は、自然に、又は掘削によつて地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、泉源及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない。

b.原水は、その構成成分、湧出量及び温度が安定したものでなければならない。

c.原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであつてはならない。ただし、別途成分規格が設定されている場合にあつては、この限りでない。

d.原水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであつてはならない。

e.原水は、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、腸球菌、緑膿菌及び大腸菌群が陰性であり、かつ、1 ml 当たりの細菌数が 5 以下でなければならない。

f.原水は、泉源から直接採水したものを自動的に容器包装に充塡した後、密栓又は密封しなければならない。

g.原水には、沈殿、ろ過、曝気又は二酸化炭素の注入若しくは脱気以外の操作を施してはならない。

h.採水から容器包装詰めまでを行う施設及び設備は、原水を汚染するおそれのないよう清潔かつ衛生的に保持されたものでなければならない。

i.採水から容器包装詰めまでの作業は、清潔かつ衛生的に行わなければならない。

j.容器包装詰め直後の製品は 1 ml 当たりの細菌数が 20 以下でなければならない。

k. e 及び j に係る記録は、6 月間保存しなければならない。

（2）殺菌又は除菌を行っていないもの（容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上のもの）

ア　成分規格

ア 清涼飲料水

項目		規格
一般規格	混濁*1	混濁したものであってはならない
	沈殿物*2又は固形の異物*3	沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない
	スズ(金属容器入りのものに限る)	150.0 ppm以下
	大腸菌群	陰性
個別規格	アンチモン	0.005 mg／l 以下
	カドミウム	0.003 mg／l 以下
	水銀	0.0005 mg／l 以下
	セレン	0.01 mg／l 以下
	銅	1 mg／l 以下
	鉛	0.01 mg／l 以下
	バリウム	1 mg／l 以下
	ヒ素	0.01 mg／l 以下
	マンガン	0.4 mg／l 以下
	六価クロム	0.02 mg／l 以下
	シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01 mg／l 以下
	亜硝酸性窒素	0.04 mg／l 以下
	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg／l 以下
	フッ素	2 mg／l 以下
	ホウ素	5 mg／l 以下

＊1 原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。

＊2 原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する沈殿物を除く。

＊3 原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が 30%以下であるものを除く。

イ 製造基準

《一般基準》

製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。

ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

《個別基準》

原水にあっては、1 ml 当たりの細菌数が 100 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性でなければならな

い。

（3）殺菌又は除菌を行っているもの

ア　成分規格

項　　目		規　　格
一般規格	混濁*1	混濁したものであってはならない
	沈殿物*2又は固形の異物*3	沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない
	スズ(金属容器入りのものに限る)	150.0 ppm以下
	大腸菌群	陰性
個別規格	アンチモン	0.005 mg／l 以下
	カドミウム	0.003 mg／l 以下
	水銀	0.0005 mg／l 以下
	セレン	0.01 mg／l 以下
	銅	1 mg／l 以下
	鉛	0.01 mg／l 以下
	バリウム	1 mg／l 以下
	ヒ素	0.01 mg／l 以下
	マンガン	0.4 mg／l 以下
	六価クロム	0.02 mg／l 以下
	亜塩素酸	0.6 mg／l 以下
	塩素酸	0.6 mg／l 以下
	クロロ酢酸	0.02 mg／l 以下
	クロロホルム	0.06 mg／l 以下
	残留塩素	3 mg／l 以下
	シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01 mg／l 以下
	四塩化炭素	0.002 mg／l 以下
	1,4－ジオキサン	0.04 mg／l 以下
	ジクロロアセトニトリル	0.01 mg／l 以下
	1,2－ジクロロエタン	0.004 mg／l 以下
	ジクロロ酢酸	0.03 mg／l 以下
	ジクロロメタン	0.02 mg／l 以下
	シス－1,2－ジクロロエチレン及びトランス－1,2－ジクロロエチレン	シス体とトランス体の和として 0.04 mg／l 以下
	ジブロモクロロメタン	0.1 mg／l 以下
	臭素酸	0.01 mg／l 以下

ア 清涼飲料水

項　　目		規　　格
	亜硝酸性窒素	0.04 mg／l 以下
	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg／l 以下
	総トリハロメタン	0.1 mg／l 以下
	テトラクロロエチレン	0.01 mg／l 以下
	トリクロロエチレン	0.004 mg／l 以下
	トルエン	0.4 mg／l 以下
	フタル酸ジ(2－エチルヘキシル)	0.07 mg／l 以下
	フッ素	2 mg／l 以下
	ブロモジクロロメタン	0.03 mg／l 以下
	ブロモホルム	0.09 mg／l 以下
	ベンゼン	0.01 mg／l 以下
	ホウ素	5 mg／l 以下
	ホルムアルデヒド	0.08 mg／l 以下
	有機物等(全有機炭素)	3 mg／l 以下
	ペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びペルフルオロオクタン酸(PFOA)*4	ペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びペルフルオロオクタン酸(PFOA)の和として 0.00005mg／l以下
	味	異常でないこと
	臭気	異常でないこと
	色度	5 度以下
	濁度	2 度以下

＊1 原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。

＊2 原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する沈殿物を除く。

＊3 原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が 30%以下であるものを除く。

＊4 令和 8 年 3 月 31 日までに製造され、又は輸入された清涼飲料水を加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売する場合に限り、なお従前の例によることができる。

イ　製造基準

《一般基準》

製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用

されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
《個別基準》
a.原料として用いる水は、1 ml 当たりの細菌数が 100 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。
b.容器包装に充塡し、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充塡した後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、その中心部の温度を 85℃で 30 分間加熱する方法その他の原料として用いる水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で行わなければならない。
c. b の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録若しくは除菌に係る記録は、6 月間保存しなければならない。

2　ミネラルウォーター類＊1、冷凍果実飲料＊2及び原料用果汁＊3以外の清涼飲料水（その他の清涼飲料水）
（1）下記（2）以外のその他の清涼飲料水
ア　成分規格

項　　目		規　　格
一般規格	混濁*1	混濁したものであってはならない
	沈殿物*2又は固形の異物*3	沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない
	スズ(金属容器入りのものに限る)	150.0 ppm以下
	大腸菌群	陰性
個別規格	ヒ素	検出するものであってはならない
	鉛	検出するものであってはならない

＊1原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。
＊2原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する沈殿物を除く。
＊3原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が 30%以下であるものを除く。

イ　製造基準
《一般基準》
製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。
ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
《個別基準》

ア 清涼飲料水

a.原料として用いる水は、 水道水又は次のいずれかでなければならない。
① 1 清涼飲料水の成分規格の(２)個別規格の 1.のａ＊１に適合するもののうち、 2 清涼飲料水の製造基準の(２)個別基準の 1.（ｆ、ｈ、ｉ、ｊ及びｋを除く。）＊２又は 2.＊３に適合するもの。
② 1 清涼飲料水の成分規格の(２)個別規格の 2.＊４及び２ 清涼飲料水の製造基準の(２) 個別基準の 3.のａ＊５に適合するもの。
b.製造に使用する果実、野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。
c.清涼飲料水は、容器包装に充塡し、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充塡した後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。 ただし、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上であり、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものにあつては、殺菌及び除菌を要しない。
①pH4.0 未満のものの殺菌にあつては、その中心部の温度を 65℃で 10 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
②pH4.0 以上のもの（pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものを除く。）の殺菌にあつては、その中心部の温度を 85℃で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
③pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものの殺菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、 かつ、 発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法又は②に定める方法で行うこと。＊６
④除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。＊６
d.c の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又は c の除菌に係る記録は６月間保存しなければならない。
e.清涼飲料水のうち、 c に定める方法により殺菌又は除去したものに乳酸菌、酵母、発酵乳又は乳酸菌飲料を混合するものにあっては、 混合以降の工程を病原微生物により汚染されない適当な方法で管理し、自動的に容器包装に充填した後、密栓若しくは密封しなければならない。
f.紙栓により打栓する場合は、打栓機械により行わなければならない。

＊１ 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、「１ ミネラルウォーター類」の（１）のアの個別規格を参照してください。
＊２ 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、 「１ ミネラルウォーター類」の（１）のイを参照してください。
＊３ 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、 「１ ミネラルウォーター類」の（２）のイを参照してください。
＊４ 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、 「１ ミネラルウォーター類」の（３）のアの個別規格を参照してください。
＊５ 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、 「１ ミネラルウォーター類」の（３）のイを参照してください。
＊６ 原材料等に由来して当該食品中に存在し、 かつ、 発育し得る微生物を死滅させ、 又は除去するの

に十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌を行わないものは、「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、「5 保存基準」の（2）の適用を受けます。

保存基準：10℃以下で保存しなければならない。

【加熱殺菌条件(《個別基準》c の①～③)のイメージ】

pH＜4.0	pH≧4.0	pH≧4.6 ＆ 水分活性＞0.94
①中心部の温度を 65℃で 10 分又はこれと同等以上の方法	②中心部の温度を 85℃で 30 分又はこれと同等以上の方法	③発育しうる微生物を死滅させるに十分な効力を有する方法 《保存基準》 ③の方法でない場合は、10℃で保存しなければならない。

（2）りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするその他の清涼飲料水＊4

ア 成分規格

項目		規格
一般規格	混濁*1	混濁したものであってはならない
	沈殿物*2又は固形の異物*3	沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない
	スズ(金属容器入りのものに限る)	150.0 ppm以下
	大腸菌群	陰性
個別規格	ヒ素	検出するものであってはならない
	鉛	検出するものであってはならない
	パツリン	0.050 ppm 以下

イ 製造基準（上記２の（１）のイと同じ）

3 冷凍果実飲料＊2

（1）下記（2）以外の冷凍果実飲料

ア 成分規格（上記２の（１）のアと同じ）

イ 製造基準

《一般基準》

製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。

ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

《個別基準》

a.原料用果実は、傷果、腐敗果、病害果等でない健全なものを用いなければならない。

b.原料用果実は、水、洗浄剤等に浸して果皮の付着物を膨潤させ、ブラッシングその他の適 当な方法で洗浄し、十分に水洗した後、次亜塩素酸ナトリウム液その他の適当な殺菌剤を 用いて殺菌し、十分に水

洗しなければならない。
c.殺菌した原料用果実は、汚染しないように衛生的に取り扱わなければならない。
d.搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。
e.製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなけれ ばならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製 造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものに あつては、この限りでない。
f.搾汁された果汁（密閉型全自動搾汁機により搾汁されたものを除く。）の殺菌又は除菌は、 次の方法で行わなければならない。① pH4.0 未満のものの殺菌にあつては、その中心部の温度を 65℃で 10 分間加熱する方法 又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。 ② pH4.0 以上のものの殺菌にあつては、その中心部の温度を 85℃で 30 分間加熱する方法 又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。 ③ 除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を 除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。
g.f の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又は f の除菌に係る記録は 6 月間保存しな ければならない。
h.搾汁された果汁は、自動的に容器包装に充塡し、密封しなければならない。
i.化学的合成品たる添加物（酸化防止剤を除く。）を使用してはならない。

（２）りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とする冷凍果実飲料＊４
ア　成分規格（上記２の（２）のアと同じ）
イ　製造基準（上記３の（１）のイと同じ）

４　原料用果汁＊３
（１）下記(2)以外の原料用果汁
ア　成分規格（上記２の（１）のアと同じ）
イ　製造基準
《一般基準》
　製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。
　ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
《個別基準》
a.製造に使用する果実は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分 洗浄したものでなければならない。
b.搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。

（２）りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とする原料用果汁＊４
ア　成分規格（上記２の（２）のアと同じ）
イ　製造基準（上記４の（１）のイと同じ）

5　保存基準

（1）紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは、10℃以下で保存しなければならない。

（2）ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものであり、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌を行わないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。

（3）冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は、－15℃以下で保存しなければならない。

（4）原料用果汁は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

（注釈）

＊1　ミネラルウォーター類とは、水のみを原料とする清涼飲料水をいう。鉱水のみのもの、二酸化炭素を注入したもの、カルシウム等を添加したもの等、清涼飲料水の成分規格(2)の 2.の表の「臭気」、「味」、「色度」及び「濁度」に関する規定を満たすもの

＊2　冷凍果実飲料とは、果実の搾汁及び果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであって、原料用果汁以外のもの

＊3　原料用果汁とは、果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したもの等をいい、製品たる清涼飲料水の原料となるもの

＊4　果汁分１００％のりんごジュース及び原料用りんご果汁であり、りんごジュース（ストレート）、りんごジュース（濃縮還元）、りんご濃縮果汁等が含まれる。また、香料や酸化防止剤等を添加したものも含まれる。

イ 粉末清涼飲料

《粉末清涼飲料》とは、水及び必要に応じて砂糖等を加え、清涼飲料水として飲用に供する事を目的とする粉末又は顆粒状の食品をいいます。

粉末ジュース、インスタントジュース、インスタントコーヒー、インスタント紅茶、粉末ココア等が含まれます。

磨砕焙煎コーヒー豆、紅茶（葉）、粉末スープ、粉末しる粉、粉乳、砂糖等は含まれません。

粉末清涼飲料の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
混濁*1	飲用に際して使用される倍数の水で溶解した液が、混濁したものであってはならない
沈殿物*2又は固形の異物*3	飲用に際して使用される倍数の水で溶解した液が、沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない
ヒ素	検出するものであってはならない
鉛	検出するものであってはならない
スズ(金属容器入りのものに限る)	150.0 ppm 以下

①乳酸菌を加えない粉末清涼飲料

項　　目	規　　格
大腸菌群	陰性
細菌数	3,000 以下／g

②乳酸菌を加えた粉末清涼飲料

項　　目	規　　格
大腸菌群	陰性
細菌数(乳酸菌を除く)	3,000 以下／g

＊1　原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。

＊２　原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する沈殿物を除く。
＊３　原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が 30%以下であるものを除く。

２　製造基準

粉末清涼飲料の容器包装は、適当な方法で洗浄され、乾燥されたガラスびん、金属製容器包装、合成樹脂製容器包装（紙製またはセロフアン製の容器包装であつて、合成樹脂で全面に積層加工したものを含む。）または金属製もしくは合成樹脂製の運搬器具に収めて、密栓もしくは密封するかまたは防じん、防湿および防虫できるようにしたものでなければならない。ただし、洗浄したことと同一の効果がある製造方法で製造される容器包装であつて、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものについては、洗浄することを要しない。

３　コップ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料の保存基準

コップ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料は、２　製造基準に定める措置を講じて保存されなければならない。

ウ 氷雪

《氷雪》とは、いわゆる氷のことをいいます。

冷却専用であって、食品又は添加物に直接使用されない氷は、対象外です。製品としてのかき氷は「氷菓」に分類されます。

氷雪の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
大腸菌群	陰性
細菌数	100 以下／融解水1ml

2　製造基準

氷雪の製造に使用する原水は、食品製造用水でなければならない。

工 氷菓

《氷菓》とは、水、牛乳等の液体食品又はこれらの混合物に小豆、澱粉、果汁、果実、砂糖、蜜等の食品又は着色料、香料等の添加物を混和し、固形態に凍結させたもので、乳固形分 3.0%未満のものをいいます。

・気泡を含めないで凍結させたもの（代表例：アイスキャンディ）
・気泡を含めて凍結させたもの（代表例：アイスシャーベット）

氷菓の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
細菌数	10,000 以下／融解水1ml*
大腸菌群	陰性

＊はっ酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数

2　製造基準及び保存基準

（1） 氷菓の原水は、食品製造用水でなければならない。
（2） 氷菓の原料（はっ酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）は、68° で 30 分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。
（3） 氷結管から氷菓を抜きとる場合に、その外部を加温するために使用する水は、流水（食品製造用水に限る。）でなければならない。
（4） 氷菓を容器包装に分注する場合は、分注機械を用い、打栓せんする場合は、打栓せん機械を用いなければならない。
（5） 氷菓の融解水は、氷菓の原料としてはならない。ただし、(2)による加熱殺菌をしたものは、この限りでない。
（6） 氷菓の器具又は容器包装は、使用する前に適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものであること。ただし、既に洗浄され、かつ、殺菌された容器包装又は殺菌効果を有する製造方法で製造された容器包装であって、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあっては、この限りでない。
（7） 氷菓を保存する場合に使用する容器は、適当な方法で殺菌したものでなければならない。
（8） 原料および製品は、有蓋（ゆうがい）の容器に貯蔵し、取扱い中手指を直接原料および製品に接触させてはならない。

オ　食肉及び鯨肉(生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。)

食肉及び鯨肉（生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。）の規格基準は、以下のとおりです。

1　製造基準及び保存基準

（1）食肉及び鯨肉は、10°以下で保存しなければならない。ただし、細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたものにあっては、これを－15°以下で保存しなければならない。

（2）食肉及び鯨肉は、清潔で衛生的な有蓋（ゆうがい）の容器に収めるか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙、パラフィン紙若しくは布で包装して、運搬しなければならない。

2　食肉及び鯨肉の調理基準

食肉又は鯨肉の調理は、衛生的な場所で、清潔で衛生的な器具を用いて行わなければならない。

カ　生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。)であって、生食用として販売するものに限る。)

生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。）であって、生食用として販売するものに限る。）の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
(1) 腸内細菌科菌群	陰性
(2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。	

2　加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

（1）加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。）が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。

（2）加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度)、83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。

（3）加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第13項に規定する食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。

（4）加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

（5）加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。

（6）加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。

（７）（６）の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ１cm 以上の部分までを 60°で２分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに４°以下に冷却しなければならない。

（８）（７）の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、１年間保存しなければならない。

３　保存基準

（１）生食用食肉は、４°以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあっては、これを－15°以下で保存しなければならない。

（２）生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

４　調理基準

（１）２の(１)から(５)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。

（２）調理に使用する肉塊は、２の(６)及び(７)の処理を経たものでなければならない。

（３）調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

キ 食鳥卵

ここでいう食鳥卵とは、鶏の卵又は液卵のことをいいます。

食鳥卵の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

（1）殺菌液卵（鶏の液卵を殺菌したものをいう。）

項　　目	規　　格
サルモネラ属菌	陰性(検体 25 g につき)

（2）未殺菌液卵（殺菌液卵以外の鶏の液卵をいう。）

項　　目	規　　格
細菌数	1,000,000 以下／g

2　食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の製造基準

（1）一般基準

鶏の液卵は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

1．製造に使用する鶏の殻付き卵（以下「原料卵」という。）は、食用不適卵であってはならない。

2．原料卵は、正常卵、汚卵並びに軟卵及び破卵に選別された状態で取り扱わなければならない。

（2）個別基準

1．殺菌液卵

殺菌液卵は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a.製造に使用する汚卵、軟卵及び破卵は、搬入後 24 時間以内（8°以下で保存する場合にあっては、72 時間以内）に割卵し、加熱殺菌しなければならない。

b.製造に使用する正常卵を搬入後 3 日以上保存する場合は、8°以下で保存し、できるだけ速やかに割卵しなければならない。

c.製造に使用する汚卵は、洗浄するとともに、150ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液により殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。

d.原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

e.割卵から充てんまでの工程は、一貫して行わなければならない。

f.割卵には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

g.機械を用いて割卵する場合は、遠心分離方式及び圧搾方式で行ってはならない。

h.割卵に用いる設備（卵殻のろ過を行う場合にあっては、ろ過に用いる設備を含む。）は、作業終了後及び作業中に定期的に清掃し、及び殺菌しなければならない。

i.誤って食用不適卵を割卵した場合は、直ちに、当該食用不適卵が混入した鶏の液卵を廃棄するとともに、割卵に用いた器具を洗浄し、及び殺菌しなければならない。
j.殺菌前の鶏の液卵は、割卵後速やかに冷却装置のある貯蔵タンクへ移し、8°以下に冷却しなければならない。ただし、割卵後直ちに殺菌する場合にあっては、この限りでない。
k.殺菌前の鶏の液卵を8時間以上貯蔵する場合は、割卵後速やかに5°以下に冷却しなければならない。
l.鶏の液卵は、次に掲げる方法又はこれらと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。
①鶏の液卵（加糖し、又は加塩したものを除く。②において同じ。）を連続式により加熱殺菌する場合にあっては、次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる温度により、3分30秒間以上加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
全 卵	60°
卵 黄	61°
卵 白	56°

②鶏の液卵をバッチ式により加熱殺菌する場合にあっては、次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる温度により、10分間以上加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
全 卵	58°
卵 黄	59°
卵 白	54°

③加糖し、又は加塩した鶏の液卵を加熱殺菌する場合にあっては、次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる温度により、3分30秒間以上連続式により、加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
卵黄に10%加塩したもの	63.5°
卵黄に10%加糖したもの	63.0°
卵黄に20%加糖したもの	65.0°
卵黄に30%加糖したもの	68.0°
全卵に20%加糖したもの	64.0°

m.鶏の液卵は、加熱殺菌後直ちに８°以下に冷却しなければならない。
n.冷却後、鶏の液卵を容器包装に充てんする場合は、微生物汚染が起こらない方法により、殺菌した容器包装に充てんし、直ちに密封しなければならない。

２．未殺菌液卵

未殺菌液卵は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a.製造に使用する汚卵、軟卵及び破卵は、搬入後速やかに割卵しなければならない。
b.製造に使用する正常卵を搬入後３日以上保存する場合は、８°以下で保存し、できるだけ速やかに割卵しなければならない。
c.製造に使用する汚卵は、洗浄するとともに、150ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液により殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。
d.原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
e.割卵から充てんまでの工程に用いる設備は、作業の前後及び１ロットの原料卵を処理するごとに、又は作業中に定期的に清掃し、殺菌しなければならない。
f.割卵には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。
g.機械を用いて割卵する場合は、遠心分離方式及び圧搾方式で行ってはならない。
h.誤って食用不適卵を割卵した場合は、直ちに、当該食用不適卵が混入した鶏の液卵を廃棄するとともに、割卵に用いた器具を洗浄し、及び殺菌しなければならない。
i.割卵から充てんまでの工程で、鶏の液卵の温度が上昇しないように適切に温度管理を行わなければならない。
j.鶏の液卵は、割卵後速やかに８°以下に冷却しなければならない。
k.冷却後、鶏の液卵を容器包装に充てんする場合は、微生物汚染が起こらない方法により、殺菌した容器包装に充てんし、直ちに密封しなければならない。

３　食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の保存基準

（１）鶏の液卵は、８°以下（鶏の液卵を冷凍したものにあっては、－15°以下）で保存しなければならない。
（２）製品の運搬に使用する器具は、洗浄し、殺菌し、及び乾燥したものでなければならない。
（３）製品の運搬に使用するタンクは、ステンレス製のものであり、かつ、定置洗浄装置により洗浄し、及び殺菌する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で洗浄し、及び殺菌したものでなければならない。

４　食鳥卵（鶏の殻付き卵に限る。）の使用基準

鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあっては、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。

ク 血液、血球及び血漿

ここでいう血液、血球及び血漿（けっしょう）とは、獣畜のものをいいます。

血液、血球及び血漿の規格基準は、以下のとおりです。

1 加工基準

（1）加工に使用する血液（以下「原料血液」という。）は、採血後直ちに4°以下に冷却し、かつ、冷却後4°以下に保持したものでなければならない。

（2）原料血液は、鮮度が良好であって、性状が正常でなければならない。

（3）加工に用いる器具は、適切な方法で洗浄殺菌したものでなければならない。

（4）加工は、連続一貫して行わなければならない。

（5）加工は、加熱殺菌する場合を除き、血球又は血漿（けっしょう）の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

（6）凍結を行う場合は、分離後速やかに血球又は血漿（けっしょう）が－18°以下になるようにして行わなければならない。

2 保存基準

（1）血液、血球及び血漿（けっしょう）は、4°以下で保存しなければならない。

（2）冷凍した血液、血球及び血漿（けっしょう）は、－18°以下で保存しなければならない。

（3）血液、血球及び血漿（けっしょう）は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

ケ 食肉製品

《食肉製品》とは、ハム、ソーセージ、ベーコンのほか、ビーフジャーキー、ローストチキン、コーンドビーフ、ハンバーグ、ミートボールなどをいいます。なお、生ハンバーグなど食肉部分が生の状態のものは、食肉製品に含まれません。

＊焼き鳥、トンカツ、肉の佃煮は、食肉製品ではなく惣菜になります。

食肉製品の分類は、以下のとおりです。

（分類名をクリックすると各規格基準にジャンプします。）

1　乾燥食肉製品

乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するもの。

2　非加熱食肉製品

食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を 63°で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。

3　特定加熱食肉製品

その中心部の温度を 63°で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。

4　加熱食肉製品（包装後加熱）

加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものをいう。

5　加熱食肉製品（加熱後包装）

加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものをいう。

各食肉製品の規格基準は、以下のとおりです。

1　乾燥食肉製品

（1）成分規格

項　目		規　格
一般規格	亜硝酸根	0.070 g／kg 以下
個別規格	E.coli	陰性
	水分活性	0.87 未満

（2）製造基準

ケ 食肉製品

ア　一般基準

　食肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

①製造に使用する原料食肉は、鮮度が良好であって、微生物汚染の少ないものでなければならない。

②製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

③食肉は、金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。

④製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その 1 g 当たりの芽胞数が、1,000 以下でなければならない。

⑤製造には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

イ　個別基準＊

　乾燥食肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

①くん煙又は乾燥は、製品の温度を 20° 以下若しくは 50° 以上に保持しながら、又はこれと同等以上の微生物の増殖を阻止することが可能な条件を保持しながら水分活性が 0.87 未満になるまで行わなければならない。

なお、製品の温度を 50° 以上に保持しながらくん煙又は乾燥を行う場合にあっては、製品の温度が 20° を超え 50° 未満の状態の時間をできるだけ短縮して行わなければならない。

②くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

（3）保存基準

ア　一般基準

①冷凍食肉製品（冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。）は、－15° 以下で保存しなければならない。

②製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。

2　非加熱食肉製品

（1）成分規格

項　目		規　格
一般規格	亜硝酸根	0.070 g／kg 以下
個別規格	E.coli	100 以下／g
	黄色ブドウ球菌	1,000 以下／g
	サルモネラ属菌	陰性
	リステリア・モノサイトゲネス	100 以下／g

（２）製造基準

ア　一般基準

「１　乾燥食肉製品」の「(2) 製造基準」の「ア　一般基準」と同じ。

イ　個別基準＊

非加熱食肉製品は、次のいずれかの基準に適合する方法で製造しなければならない。

肉塊（食肉（内臓を除く。）の単一の塊をいう。）のみを原料食肉とする場合（ａ）とａ以外の場合（ｂ）の２つのタイプに分かれます。

ａ　肉塊のみを原料食肉とする場合

①製造に使用する原料食肉は、と殺後24時間以内に４°以下に冷却し、かつ、冷却後４°以下で保存したものであって、pH が 6.0 以下でなければならない。

②製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。

③製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。

④亜硝酸ナトリウムを使用して塩漬けする場合には、次の方法により行わなければならない。

ｲ)食肉の塩漬けは、乾塩法、塩水法又は一本針を用いる手作業による注入法（以下「一本針注入法」という。）により、肉塊のままで、食肉の温度を５° 以下に保持しながら、水分活性が 0.97 未満になるまで行わなければならない。ただし、最終製品の水分活性を 0.95 以上とするものにあっては、水分活性はこの限りでない。乾塩法による場合には、食肉の重量に対して６％以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び 200 ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを用いて、塩水法又は一本針注入法による場合には、15%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び 200 ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを含む塩漬け液を用いて行わなければならない。

なお、塩水法による場合には、食肉を塩漬け液に十分浸して行わなければならない。

ﾛ)塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、５° 以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。

ﾊ)くん煙又は乾燥は、肉塊のままで、製品の温度を 20° 以下又は 50° 以上に保持しながら、水分活性が 0.95 未満になるまで行わなければならない。ただし、最終製品の水分活性を 0.95 以上とするものにあっては、水分活性はこの限りでない。

なお、製品の温度を 50° 以上に保持しながらくん煙又は乾燥を行う場合にあっては、製品の温度が 20° を超え 50° 未満の状態の時間をできるだけ短縮して行わなければならない。

⑤亜硝酸ナトリウムを使用しないで塩漬けする場合には、次の方法により行わなければならない。

ｲ)食肉の塩漬けは、乾塩法により、肉塊のままで、食肉の温度を５° 以下に保持しながら、食肉の重量に対して６％以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せを表面の脂肪を除く部分に十分塗布して、40 日間以上行わなければならない。

ﾛ)塩漬けした食肉の表面を洗浄する場合には、冷水（食品製造用水に限る。）を用いて、換水しながら行わなければならない。

ﾊ)くん煙又は乾燥は、肉塊のままで、製品の温度を 20° 以下に保持しながら、53 日間以上行い、水分

活性が 0.95 未満になるまで行わなければならない。
⑥くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

b　肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合
①製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。
②製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。
③製造に使用する原料食肉は、長径が 20mm 以下になるように切断しなければならない。
④食肉の塩漬けは、食肉（骨及び脂肪を除く。）の重量に対して 3.3%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び 200 ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを用いて行わなければならない。
⑤塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5° 以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。
⑥くん煙又は乾燥は、製品の温度を 20° 以下に保持しながら 20 日間以上行い、pH が 5.0 未満、水分活性が 0.91 未満（製品の温度を 15° を超えて、くん煙し、又は乾燥させる場合には、pH が 5.4 未満かつ水分活性が 0.91 未満）又は pH が 5.3 未満かつ水分活性が 0.96 未満になるまで行わなければならない。ただし、常温で保存するものにあっては、pH が 4.6 未満又は pH が 5.1 未満かつ水分活性が 0.93 未満になるまで行わなければならない。
⑦次のｲ)からﾊ)までに掲げる場合にあっては、④の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せの使用及び⑥のくん煙又は乾燥の期間は適用しない。
ｲ)次の表の第 1 欄に掲げる食肉の中心部を、同表の第 2 欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第 3 欄に掲げる期間冷凍し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により冷凍したものを原料食肉として製品を製造する場合

第1欄	第2欄	第3欄
厚さが 150 mm 以下の食肉	－29 ℃以下の温度	6日
	－29 ℃を超え－24 ℃以下の温度	10日
	－24 ℃を超え－15 ℃以下の温度	20日
厚さが 150 mm を超え 675 mm 以下の食肉	－29 ℃以下の温度	12日
	－29 ℃を超え－24 ℃以下の温度	20日
	－24 ℃を超え－15 ℃以下の温度	30日

ﾛ)その中心部を次の表の第 1 欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第 2 欄に掲げる時間加熱し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により加熱した食肉を原料食肉として製品を製造する場合（食肉の温度が 20° を超え 50° 未満の状態の時間が 120 分以内である場合に限る。）

ケ 食肉製品

第1欄	第2欄
50゜	580 分
51゜	300 分
52゜	155 分
53゜	79 分
54゜	41 分
55゜	21 分
56゜	11 分
57゜	6 分
58゜	3 分
59゜	2 分
60゜	1 分
63゜	瞬時

ハ)製品の水分活性が 0.91 未満となるように製造する場合

⑧くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

（3）保存基準

ア　一般基準

①冷凍食肉製品（冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。）は、－15゜以下で保存しなければならない。

②製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。

イ　個別基準

非加熱食肉製品は、10゜以下（肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が 0.95 以上のものにあっては、4゜以下）で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であって、pH が 4.6 未満又は pH が 5.1 未満かつ水分活性が 0.93 未満のものにあっては、この限りでない。

3　特定加熱食肉製品

（1）成分規格

ケ 食肉製品

項　　目		規　　格
一般規格	亜硝酸根	0.070 g／kg 以下
個別規格	E.coli	100 以下／g
	クロストリジウム属菌	1,000 以下／g
	黄色ブドウ球菌	1,000 以下／g
	サルモネラ属菌	陰性

（2）製造基準

ア　一般基準

「1　乾燥食肉製品」の「(2) 製造基準」の「ア　一般基準」と同じ。

イ　個別基準＊

特定加熱食肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a.製造に使用する原料食肉は、と殺後 24 時間以内に 4°以下に冷却し、かつ、冷却後 4°以下で保存した肉塊で pH が 6.0 以下でなければならない。

b.製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が 10°を超えることのないようにして行わなければならない。

c.製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が 10°を超えることのないようにして行わなければならない。

d.食肉の塩漬けを行う場合には、肉塊のままで、乾塩法又は塩水法により行わなければならない。

e.塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5°以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。

f.製造に調味料等を使用する場合には、食肉の表面にのみ塗布しなければならない。

g.製品は、肉塊のままで、その中心部を次の表の第 1 欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第 2 欄に掲げる時間加熱し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。この場合において、製品の中心部の温度が 35°以上 52°未満の状態の時間を 170 分以内としなければならない。

第1欄	第2欄
55 °	97 分
56 °	64 分
57 °	43 分
58 °	28 分
59 °	19 分

ケ 食肉製品

第1欄	第2欄
60゜	12 分
61゜	9 分
62゜	6 分
63゜	瞬時

h.加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。
この場合において、製品の中心部の温度が 25° 以上 55° 未満の状態の時間を 200 分以内としなければならない。
なお、冷却に水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
i.冷却後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

（3）保存基準
ア 一般基準
①冷凍食肉製品（冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。）は、－15° 以下で保存しなければならない。
②製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。
イ 個別基準
特定加熱食肉製品のうち、水分活性が 0.95 以上のものにあっては、4° 以下で、水分活性が 0.95 未満のものにあっては、10° 以下で保存しなければならない。

4 加熱食肉製品（包装後加熱）
（1）成分規格

項 目		規 格
一般規格	亜硝酸根	0.070 g／kg 以下
個別規格	大腸菌群	陰性
	クロストリジウム属菌	1,000 以下／g

（2）製造基準
ア 一般基準
「1 乾燥食肉製品」の「(2) 製造基準」の「ア 一般基準」と同じ。
イ 個別基準＊
加熱食肉製品（包装後加熱）は、次の規格に適合する方法で製造しなければならない。

ケ 食肉製品

a.製品は、その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法（魚肉を含む製品であって気密性のある容器包装に充てんした後殺菌するものにあっては、その中心部の温度を 80°で 20 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法）により殺菌しなければならない。

b.加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。

この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

（3）保存基準

ア　一般基準

①冷凍食肉製品（冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。）は、－15°以下で保存しなければならない。

②製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。

イ　個別基準

加熱食肉製品は、10°以下で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を 120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、この限りでない。

5　加熱食肉製品（加熱後包装）

（1）成分規格

項　目		規　格
一般規格	亜硝酸根	0.070 g／kg 以下
個別規格	E.coli	陰性
	黄色ブドウ球菌	1,000 以下／g
	サルモネラ属菌	陰性

（2）製造基準

ア　一般基準

「1　乾燥食肉製品」の「(2) 製造基準」の「ア　一般基準」と同じ。

イ　個別基準＊

加熱食肉製品（加熱後包装）は、次の規格に適合する方法で製造しなければならない。

a.製品は、その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法（魚肉を含む製品であって気密性のある容器包装に充てんした後殺菌するものにあっては、その中心部の温度を 80°で 20 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法）により殺菌しなければならない。

b.加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。

この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
c.加熱殺菌した後容器包装に入れた製品にあっては、冷却後の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

（３）保存基準

「４　加熱食肉製品（包装後加熱)」の「(3) 保存基準」と同じ。

＊製造方法の承認

食肉製品の製造基準中の個別基準に規定する以外の方法により塩漬け、くん煙、乾燥又は殺菌を行った食肉製品を輸入しようとする場合には、厚生労働大臣の承認を受けなければなりません。

事前に輸入食品相談指導室で相談してください。

コ 鯨肉製品

《鯨肉製品》とは、鯨肉を主原料とする加工品で、鯨ベーコンや鯨大和煮などがあります。

鯨肉製品の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
大腸菌群	陰性
亜硝酸根(鯨肉ベーコンに限る。)	0.070 g／kg 以下

2　製造基準

鯨肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

（1）製造に使用する原料鯨肉は、鮮度が良好であって、微生物汚染の少ないものでなければならない。

（2）製造に使用する冷凍原料鯨肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

（3）鯨肉は、金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。

（4）製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その 1 g 当たりの芽胞数が 1,000 以下でなければならない。

（5）製造には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

（6）製品は、その中心部の温度を 63° で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。

（7）加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合おいて、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

3　保存基準

（1）鯨肉製品は、10° 以下（冷凍鯨肉製品（冷凍鯨肉製品として販売する鯨肉製品をいう。）にあっては、－15° 以下）で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を 120° で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、この限りでない。

（2） 製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。

サ　魚肉ねり製品

《魚肉ねり製品》とは、魚やイカ、エビなどのすり身とこれを原料とし、食塩等を加えて練って、整形した後、加熱によりゲル化した練り製品（かまぼこ、さつま揚げなど）をいいます。

魚肉ねり製品の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
大腸菌群（魚肉すり身を除く。）	陰性
亜硝酸根（魚肉ソーセージ及び魚肉ハムに限る。）	0.05 g／kg 以下

2　製造基準

（1）製造に使用する魚類は、鮮度が良好なものでなければならない。

（2）製造に使用する魚類は、加工前に水で十分洗じょうして、清潔な洗じょうしやすい金属または合成樹脂等でできた不滲透性の容器に収めなければならない。

（3）身卸には清潔な調理器具を使用し、身卸した精肉は、清潔な洗じょうしやすい金属または合成樹脂等でできた不滲透性の専用容器に収めなければならない。

（4）精肉の水さらしは、冷たい衛生的な水を用い、かつ、十分に換水をしながら行なわなければならない。

（5）製造に使用する冷凍原料肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。
この場合において、水を用いるときは、衛生的な流水で行わなければならない。

（6）魚肉ねり製品を製造する場合に使用する砂糖、でん粉及び香辛料は、その 1 g 当たりの芽胞数が 1,000 以下でなければならない。

（7）製造には、清潔な、かつ、洗浄及び殺菌をしやすい器具を用いなければならない。

（8）魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあっては、その中心部の温度を 80° で 45 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により、特殊包装かまぼこにあっては、その中心部の温度を 80° で 20 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により、その他の魚肉ねり製品にあっては、その中心部の温度を 75° に保って加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。ただし、魚肉すり身にあっては、この限りでない。

（9）加熱殺菌後の放冷は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。
この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行うか、又は遊離残留塩素 1.0ppm 以上を含む水で絶えず換水をしながら行わなければならない。

3　保存基準

（1）魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあっては、10° 以下で保存しなければならな

い。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を 120°で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びその pH（製品の一部を細切したものを採り、これに 10 倍量の精製水を加えて細砕したものの pH をいう。）が 4.6 以下又はその水分活性が 0.94 以下である製品にあっては、この限りでない。

（2）冷凍魚肉ねり製品にあっては、これを－15°以下で保存しなければならない。

（3）製品は、清潔で衛生的にケーシングをするか、清潔で衛生的な有蓋がいの容器に収めるか、または清潔な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙もしくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。

シ　いくら、すじこ及びたらこ（スケソウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。）

《いくら》とは、さけ、ます類の卵巣の卵結膜を取り除き分離した卵粒を塩蔵したものをいいます。
《すじこ》とは、さけ、ます類の卵巣を塩蔵したものをいいます。
《たらこ》とは、スケトウダラ（学名：*Theragra chalcogramma*）の卵巣を塩蔵したものをいいます。

いくら、すじこ及びたらこの規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
亜硝酸根	0.005 g／kg 以下

ス ゆでだこ

ゆでだこの規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
腸炎ビブリオ	陰性
細菌数(生菌数)(冷凍ゆでだこに限る。)	100,000 以下／g
大腸菌群(冷凍ゆでだこに限る。)	陰性

2　加工基準

（1）加工に使用するたこは、鮮度が良好なものでなければならない。

（2）加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

（3）たこは、ゆでた後、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。

（4）ゆでだこは、冷却後、清潔な洗浄しやすい金属又は合成樹脂等でできた不浸透性の有蓋（ゆうがい）の容器に収めなければならない。

3　保存基準

（1）ゆでだこは、10°以下で保存しなければならない。ただし、冷凍ゆでだこにあっては、これを－15°以下で保存しなければならない。

（2）ゆでだこは、清潔で衛生的な有蓋（ゆうがい）の容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。

セ ゆでがに

ゆでがにの規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
腸炎ビブリオ(飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。)	陰性
細菌数(生菌数)(冷凍ゆでがにに限る。)	100,000 以下／g
大腸菌群(冷凍ゆでがにに限る。)	陰性

2　加工基準（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）

（1）加工に使用するかには、鮮度が良好なものでなければならない。

（2）加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

（3）加工の際に行う加熱は、中心部の温度を 70°で 1 分間以上行う方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行わなければならない。

（4）加熱後は、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。また、冷却に当たっては、原料等からの再汚染を防止するための措置（以下この項において「二次汚染防止措置」という。）を講じなければならない。

（5）冷却後は、清潔な洗浄しやすい不浸透性の容器に納める方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で二次汚染防止措置を講じなければならない。

3　保存基準

（1）ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させていないものに限る。）は、10°以下で保存しなければならない。

（2）冷凍ゆでがには、－15°以下で保存しなければならない。

（3）ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。ただし、二次汚染防止措置を講じて、販売の用に供するために陳列する場合においては、この限りではない。

ソ 生食用鮮魚介類

《生食用鮮魚介類》とは、切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきは除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限ります。

生食用鮮魚介類の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
腸炎ビブリオ最確数	100 以下／g

2　加工基準

（1）加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

（2）原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。

（3）原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行わなければならない。

（4）原料用鮮魚介類は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

（5）（4）の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸＊及び二酸化炭素＊を除く。）を使用してはならない。

＊塩酸及び二酸化炭素については、生食用鮮魚介類に対し、次亜塩素酸ナトリウムの使用等に伴いｐＨ 調整剤として使用することは認められるが、生食用鮮魚介類の加工時に塩酸及び二酸化炭素を直接使用することは認められない。（平成 26 年 4 月 24 日付け食安発 0424 第 2 号（医薬食品局食品安全部長通知）及び平成 28 年 6 月 8 日付け生食発 0608 第 5 号（医薬食品局生活衛生・食品安全部長通知）の「運用上の注意」による。）

（6）加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。

3　保存基準

生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10°以下で保存しなければならない。

夕 生食用かき

生食用かきの規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
細菌数	50,000 以下／g
E.coli 最確数	230 以下／100g
腸炎ビブリオ最確数(むき身にした生食用かきに限る。)	100 以下／g

2　加工基準

（1）原料用かきは、海水 100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海域で採取されたものであるか、又はそれ以外の海域で採取されたものであって 100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水又は塩分濃度３％の人工塩水を用い、かつ、当該海水若しくは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら浄化したものでなければならない。

（2）原料用かきを一時水中で貯蔵する場合は、100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水又は塩分濃度３％の人工塩水を用い、かつ、当該海水若しくは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら貯蔵しなければならない。

（3）原料用かきは、水揚げ後速やかに衛生的な水で十分洗浄しなければならない。

（4）生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸＊及び二酸化炭素＊を除く。）を使用してはならない。

＊塩酸及び二酸化炭素については、生食用かきに対し、次亜塩素酸ナトリウムの使用等に伴い pH 調整剤として使用することは認められるが、生食用かきの加工時に塩酸及び二酸化炭素を直接使用することは認められない。（平成 26 年 4 月 24 日付け食安発 0424 第 2 号（医薬食品局食品安全部長通知）及び平成 28 年 6 月 8 日付け生食発 0608 第 5 号（医薬食品局生活衛生・食品安全部長通知）の「運用上の注意」による。）

（5）むき身作業に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

（6）むき身作業に使用する器具は、洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。またその使用に当たっては洗浄した上殺菌しなければならない。

（7）むき身容器は、洗浄及び殺菌が容易な金属、合成樹脂等でできた不滲透性のものでなければならない。またその使用に当たっては、専用とし、かつ、洗浄した上殺菌しなければならない。

（8）むき身は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分洗浄しなければならない。

（9）生食用冷凍かきにあっては、加工後速やかに凍結させなければならない。

（10）生食用かきの加工中に生じたかきがらについては、当該加工を行う場所の衛生を保つため速やかに他の場所に搬出する等の処理を行わなければならない。

3　保存基準

（1）生食用かきは、10°以下に保存しなければならない。ただし、生食用冷凍かきにあっては、これを－15°以下で保存しなければならない。

（2）生食用かきは、清潔で衛生的な有蓋がいの容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔はく若しくは耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。ただし、生食用冷凍かきにあっては、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔はく又は耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

チ 寒天

寒天の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
ホウ素化合物*	1 g／kg 以下(ホウ酸H3BO3として)

＊天然に含まれているホウ素化合物の規定であって、寒天の製造にあたり、ホウ酸又はホウ砂などのホウ素化合物を添加してはなりません。

ツ 穀類、豆類及び野菜

穀類、豆類及び野菜の規格基準は、以下のとおりです。

1 穀類及び豆類の成分規格

次の表の第１欄に掲げる穀類又は豆類は、同表第２欄に掲げる物をそれぞれ同表第３欄に定める量を超えて含有するものであってはならない。

第1欄	第2欄	第3欄
米(玄米及び精米をいう。)	カドミウム及びその化合物	Cd(カドミウム)として 0.4 ppm
大豆	シアン化合物	不検出
小豆類	シアン化合物	不検出(ただし、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆及びライマ豆にあってはHCN(シアン化水素)として 500 ppm)
えんどう	シアン化合物	不検出
そら豆	シアン化合物	不検出
らっかせい	シアン化合物	不検出
その他の豆類	シアン化合物	不検出

2 豆類の使用基準

シアン化合物の検出される豆類は生あんの原料以外に使用してはならない。

3 野菜の加工基準

発芽防止の目的で、ばれいしょに放射線を照射する場合は、次の方法によらなければならない。

（１）使用する放射線の線源及び種類は、コバルト 60 のガンマ線とすること。

（２）ばれいしょの吸収線量が 150 グレイを超えてはならないこと。

（３）照射加工を行ったばれいしょに対しては、再度照射してはならないこと。

テ 生あん

《生あん》とは、小豆などの豆類を煮て、皮を取り除いたままで、砂糖を加えていないものをいいます。

生あんの規格基準は、以下のとおりです。

1 成分規格

項　　目	規　　格
シアン化合物	不検出

2 製造基準

シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合は、つぎの方法によらなければならない。

（1）つけ込みは温湯を用いて4時間以上行なうこと。

（2）煮込みは、渋切りを1回以上行なった後十分に煮沸を継続すること。

（3）製あん機にかけて製あんした後、水そうで3回以上十分にさらすこと。

ト 豆腐

豆腐の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

（1）豆腐のうち、常温で保存するもの（移動販売に係る豆腐及び整形した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐を除く。）にあっては、当該豆腐中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。

2　製造基準

（1）原料用大豆は、品質が良好できょう雑物を含まないものでなければならない。

（2）原料用大豆は、十分に水洗しなければならない。

（3）豆汁又は豆乳は、沸騰状態で2分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。

（4）豆汁のろ過、凝固剤の添加及び豆腐の成型は、清潔で衛生的に行わなければならない。

（5）豆腐（無菌充填豆腐（連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した豆乳に、殺菌又は除菌された凝固剤を添加して、容器包装に無菌的に充填した後加熱凝固させたものをいう。以下同じ。）を除く。）の水さらしは、絶えず換水をしながら行わなければならない。

（6）無菌充填豆腐は、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌した原材料を用い、あらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。この場合における殺菌又は除菌の方法は、次のとおりとする。

①豆乳の殺菌にあっては、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。

②凝固剤の殺菌又は除菌にあっては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法であること。

（7）包装豆腐（豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充填した後加熱凝固させたものをいう。）のうち、無菌充填豆腐以外のものについては、90℃で 40 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。

（8）豆腐を製造する場合に使用する器具は、十分に洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。

（9）豆腐を製造する場合に使用する水は、食品製造用水でなければならない。

3　保存基準

（1）豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしながら保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐、成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐及び無菌充填豆腐にあっては、この限りでない。

ト 豆腐

（２）移動販売に係る豆腐は、十分に洗浄し、かつ、殺菌した器具を用いて保冷をしなければならない。

ナ　即席めん類

ここでいう《即席めん類》とは、めんを油脂で処理したものに限ります。

即席めん類の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
(めんに含まれる油脂の)酸価	3 以下
(めんに含まれる油脂の)過酸化物価	30 以下

2　保存基準

直射日光を避けて保存しなければならない。

二 冷凍食品

《冷凍食品》とは、製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものをいいます。

冷凍食品の分類は、以下のとおりです。
（分類名をクリックすると各規格基準にジャンプします。）

1　無加熱摂取冷凍食品
冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。
2　加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）
加熱した後に摂取する冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。）であって凍結させる直前に加熱されたものをいう。
3　加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）
加熱した後に摂取する冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。）であって凍結させる直前に加熱されたもの以外のものをいう。
4　生食用冷凍鮮魚介類
冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたものをいう。
5　切り身又はむき身の冷凍鮮魚介類
冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用以外のものを凍結させたものをいう。

各冷凍食品の規格基準は、以下のとおりです。

1　無加熱摂取冷凍食品

（1）成分規格

項　　目	規　　格
細菌数(生菌数)	100,000 以下／g
大腸菌群	陰性

（2）保存基準
ア　冷凍食品は、これを－15°以下で保存しなければならない。

イ　冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔または耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

2　加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）

（1）成分規格

項　　目	規　　格
細菌数(生菌数)	100,000 以下／g
大腸菌群	陰性

（2）保存基準

ア　冷凍食品は、これを－15°以下で保存しなければならない。

イ　冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔または耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

3　加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）

（1）成分規格

項　　目	規　　格
細菌数(生菌数)	3,000,000 以下／g
E.coli	陰性

（2）保存基準

ア　冷凍食品は、これを－15°以下で保存しなければならない。

イ　冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔または耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

4　生食用冷凍鮮魚介類

（1）成分規格

項　　目	規　　格
細菌数(生菌数)	100,000 以下／g
大腸菌群	陰性

項　　目	規　　格
腸炎ビブリオ最確数	100 以下／g

（2）加工基準

ア　原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。

イ　加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

ウ　原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。

エ　原料用鮮魚介類は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

オ　エの処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸＊及び二酸化炭素＊を除く。）を使用してはならない。

＊塩酸及び二酸化炭素については、生食用冷凍鮮魚介類に対し、次亜塩素酸ナトリウムの使用等に伴いｐＨ 調整剤として使用することは認められるが、生食用冷凍鮮魚介類の加工時に塩酸及び二酸化炭素を直接使用することは認められない。（平成 26 年 4 月 24 日付け食安発 0424 第 2 号（医薬食品局食品安全部長通知）及び平成 28 年 6 月 8 日付け生食発 0608 第 5 号（医薬食品局生活衛生・食品安全部長通知）の「運用上の注意」による。）

カ　加工に使用する器具は、洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上殺菌しなければならない。

キ　加工した生食用鮮魚介類は、加工後速やかに凍結させなければならない。

（3）保存基準

ア　冷凍食品は、これを－15°以下で保存しなければならない。

イ　冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔または耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

5　切り身又はむき身の冷凍鮮魚介類

（1）保存基準

ア　冷凍食品は、これを－15°以下で保存しなければならない。

イ　冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔または耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

ヌ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

《容器包装詰加圧加熱殺菌食品》とは、食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいいます。いわゆるレトルトパウチ食品＊1もこの項に含まれます。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準は、以下のとおりです。

1　成分規格

項　　目	規　　格
発育し得る微生物＊2	陰性

2　製造基準

（1）製造に使用する野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものでなければならない。

（2）製造に使用する野菜等の原料は、必要に応じ十分に洗浄したものでなければならない。

（3）製造に当たっては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。）を使用してはならない。

（4）缶詰食品又は瓶詰食品以外の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の封かんは、熱溶融又は巻締めにより行わなければならない。

（5）製造の際に行う加圧加熱殺菌は、自記温度計を付けた殺菌器で行い、自記温度計によるその記録は3年間保存しなければならない。

（6）製造の際に行う加圧加熱殺菌は、次の二つの条件に適合するように加圧加熱殺菌の方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。

①原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法であること。

②その pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超える容器包装詰加圧加熱殺菌食品にあっては、中心部の温度を 120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。

（7）加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行うか、又は遊離残留塩素を 1.0ppm 以上含む水で絶えず換水をしながら行わなければならない。

（8）製造に使用する器具は、十分に洗浄したうえ殺菌したものでなければならない。

＊1　レトルトパウチ食品は、「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1680 号）により、次のように定義されています。

「プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。」

食品衛生法で定める容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び

ヌ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。）のうち、遮光性を有するものが「レトルトパウチ食品」です。

レトルトパウチ食品でなくても、食品衛生法上は「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」に該当します。

＊２　「発育し得る微生物」の試験は、①恒温試験、②細菌試験の順に実施しますが、このうち①恒温試験は、14 日間の観察が必要となります。①恒温試験で容器包装の膨張又は漏えいが認められなかったものは、②細菌試験を実施します。従って、検査には３週間程度要しますので、余裕を持って輸入してください。

＊食品別の規格基準については、消費者庁ホームページでも確認することができます。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/other/category