

## 札幌市食品等の自主管理基準

(平成 11 年 3 月 26 日保健福祉局長決裁)

最近改正:平成16年3月31日

### 1 趣 旨

この基準は、食品及び添加物（以下「食品等」という。）による衛生上の危害の発生を未然に防止するため、食品衛生法に基づく成分規格のほか必要な事項について、営業者の自主管理の指標として定めるものとする。

### 2 危害分析と検証

営業者は、H A C C P による衛生管理方式の導入を図り、食品等の製造及び保存等の各段階において発生する恐れのある食品衛生上の危害（生物的危害、化学的危険及び物理的危険）を分析し、その結果に基づき衛生管理を行い、また、検証として定期的な食品等の自主検査を実施するものとする。

### 3 対 象

別記 1 のとおりとする。

ただし、原材料及び中間製品は除く。

### 4 衛生基準

(1)原則として、生菌数 1 0 万 / g 以下（発酵食品は除く）及び大腸菌群陰性を食品の衛生基準とする。ただし、食品衛生法に基づき成分規格が定められている食品等についてはそれに従う。

(2)(1)以外で国が「衛生規範」等で基準値等を定めている項目についてはそれに従う。

(3)危害分析の結果、1)及び 2)以外の項目で危害の原因となる物質がある場合には、必要に応じて検査項目とする。

### 5 自主検査の実施基準

営業者は、成分規格のある項目については年 2 回以上、成分規格のない項目及び使用基準のある添加物については年 1 回以上定期的に自主検査を行い、その記録を 1 年間保存するものとする。

なお、本市内で販売される食品等についても、4 の衛生基準に準じ、当該販売者は製造者等が定期的実施する検査結果を提出させるなどにより衛生上の確認を行うものとする。

### 6 検便の実施基準

営業者は、別記 1 の対象について、その食品の製造、加工及び調理に直接携わる従事者に対して、赤痢、サルモネラ及び腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 の

項目につき年1回以上検便を実施し、その記録を1年間保存するものとする。

ただし、別記1の対象のうち、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、酒類製造業及び添加物製造業については、必要に応じて検便を実施するものとする。

また、検査項目は、他の食中毒菌及びウイルス等についても必要に応じて追加して実施するものとする。

#### 7 検査法

別記2のとおりとする。

また、別記2に定めのないものは、食品衛生検査指針に準じて行うものとする。

ただし、食品、添加物等の規格基準等で検査法が定められている場合にはその方法による。

#### 8 措置

営業者は、自主検査の結果、衛生基準を満たしていない場合は、その原因を究明し、不適事項の改善に努めるものとする。

また、営業者は、検便の結果、陽性となった従事者がいる場合は、医師の治療を受けさせるなど適切な措置を講じるものとする。

#### 附 則

この基準は、平成11年4月1日から施行する。

#### 附 則

この基準は、平成14年4月1日から施行する。

#### 附 則

この基準は、平成16年4月1日から施行する。

(札幌市食品等の自主管理基準)

別記1 検査項目及び基準一覧

(数値：以下 / g, ml)

業種	対象 食品等の名称	*1 生菌数	乳酸菌 数又は	大腸菌 群	E.coli	病原大 腸菌	腸球菌 及び緑	黄色ブド ウ球菌	サルモネ ラ	腸炎ビ ブリア	セレウス 菌	カンピロ	クロストリ ジウム属	エルシニ ア	リステリ ア	その他
そうざい製造業 飲食店営業(旅 館、弁当屋、仕出 し屋)	弁当そうざい (加熱済食品)	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性	陰性	陰性		陰性			添加物
	弁当そうざい (非加熱食品)	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性	陰性	陰性					添加物
	ゆでがに(飲食時に 加熱を要しないも の)	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性	陰性	陰性		陰性			
	冷凍ゆでがに(飲食 時に加熱を要しない もの)	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性	陰性	陰性		陰性			
	冷凍ゆでがに(飲食 時に加熱を要するも の)	10万		陰性	陰性	陰性		陰性								
菓子製造業	洋生菓子	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性							添加物
	その他の生菓子	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性		陰性					添加物
食肉製品製造業	乾燥食肉製品				陰性	陰性		陰性	陰性				陰性		陰性	亜硝酸根, 添加物・抗菌性 物質
	非加熱食肉製品				100	陰性		1000	陰性			陰性	陰性		陰性	亜硝酸根, 添加物・抗菌性 物質
	特定加熱食肉製品				100	陰性		1000	陰性		陰性	陰性	1000			亜硝酸根, 添加物・抗菌性 物質
	加熱食肉製品(包装 後加熱)			陰性		陰性		陰性	陰性		陰性	陰性	1000			亜硝酸根, 添加物・抗菌性 物質
	加熱食肉製品(加熱 後包装)				陰性	陰性		1000	陰性		陰性	陰性	陰性			亜硝酸根, 添加物・抗菌性 物質
魚肉ねり製品製 造業	魚肉ねり製品			*2 陰性		陰性		陰性	陰性	陰性	陰性		陰性			亜硝酸根(魚肉 ソーセージ・ハム), 添加物
魚介類販売業	生食用鮮魚介類 (すし種、生うに等)	10万		陰性	陰性	陰性		陰性		*						
	むき身の生食用かき	5万			230	陰性		陰性		*	100					ノロウイルス
道条例による水 産加工品製造業	イクラ	10万		陰性	陰性	陰性		陰性		陰性						亜硝酸根, 添加物
	スジコ、タラコ	10万		陰性	陰性	陰性		陰性		陰性						亜硝酸根, 添加物
	ゆでだこ(冷蔵)	10万		陰性	陰性	陰性		陰性		陰性			陰性			
	冷凍ゆでだこ	10万		陰性	陰性	陰性		陰性		陰性			陰性			
	その他の水産加工品	10万		陰性	陰性	陰性		陰性		陰性			陰性			添加物
道条例による漬 物製造業	漬物(一夜漬)				陰性	陰性		陰性		陰性						添加物
	その他の漬物	10万		陰性		陰性		陰性		陰性						添加物
めん類製造業	生めん類(生めん)	300万		陰性	陰性	陰性		陰性								添加物
	生めん類(ゆでめん)	10万		陰性		陰性		陰性			陰性					添加物
豆腐製造業	豆腐	10万		陰性		陰性		陰性	陰性		陰性					添加物
乳処理業	牛乳,成分調整牛 乳,加工乳,低脂肪 牛乳,無脂肪牛乳等	5万		陰性		陰性		陰性	陰性			陰性		陰性	陰性	無脂乳固形分・ 比重・酸度等, 抗菌性物質
	特別牛乳	3万		陰性		陰性		陰性	陰性			陰性		陰性	陰性	無脂乳固形分・ 比重・酸度等, 抗菌性物質
	乳飲料	3万		陰性		陰性		陰性	陰性			陰性		陰性	陰性	添加物,抗菌性 物質
乳製品製造業	発酵乳		1千万	陰性		陰性		陰性	陰性			陰性		陰性	陰性	無脂乳固形分, 添加物,抗菌性 物質
	その他の乳製品	5万		陰性		陰性		陰性	陰性			陰性		陰性	陰性	乳脂肪分等, 添加物,抗菌性 物質

(札幌市食品等の自主管理基準)

乳酸菌飲料製造業	乳酸菌飲料 (無脂乳固形3.0%以上)	1千万	陰性		陰性		陰性	陰性			陰性	陰性	陰性	添加物, 抗菌性物質
	乳酸菌飲料 (無脂乳固形3.0%未満)	100万	陰性		陰性		陰性	陰性			陰性	陰性	陰性	添加物, 抗菌性物質
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム	10万		陰性		陰性		陰性			陰性		陰性	乳固形分・乳脂肪分, 添加物, 抗菌性物質
	アイスマイルク, ラクトアイス	5万		陰性		陰性		陰性			陰性		陰性	乳固形分・乳脂肪分, 添加物, 抗菌性物質
	氷菓	1万		陰性		陰性					陰性		陰性	添加物
氷雪製造業	氷雪	100		陰性		陰性								
あん類製造業	生あん					陰性		陰性	陰性					シアン化合物, 添加物
	その他のあん類					陰性		陰性	陰性					添加物
清涼飲料水製造業	清涼飲料水			陰性										混濁・沈殿物・ヒ素等, 添加物
	ミネラルウォーター類 (殺菌等なし)			陰性			陰性							混濁・沈殿物・ヒ素等
食品の冷凍又は冷蔵業	無加熱摂取冷凍食品	10万		陰性		陰性		陰性	陰性					添加物
	加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)	10万		陰性		陰性		陰性	陰性					添加物
	加熱後摂取冷凍食品 (その他)	300万			陰性	陰性		陰性	陰性					添加物
	生食用冷凍鮮魚介類	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性	100		陰性		
ソース類製造業	ソース類										陰性		添加物	
食肉処理業	生食用食肉	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性		陰性		陰性	抗菌性物質
食肉販売業	生食用食肉	10万		陰性	陰性	陰性		陰性	陰性		陰性		陰性	抗菌性物質
	ハム・ソーセージ類 (店頭スライス品)	10万		陰性		陰性		陰性	陰性					
かき条例によるかき処理業	生食用かき(むき身を除く)	5万			*	230	陰性		陰性		100			ノロウイルス
	むき身の生食用かき	5万			*	230	陰性		陰性		100			ノロウイルス
食用油脂製造業	食用油脂													添加物
マーガリン又はショートニング製造業	マーガリン・ショートニング													添加物
みそ製造業	みそ													添加物
醤油製造業	醤油													添加物
酒類製造業	酒類													添加物
添加物製造業	添加物													添加物
その他	粉末清涼飲料	3000		陰性										混濁・沈殿物・ヒ素等, 添加物
	殺菌液卵	10万		陰性		陰性		陰性	陰性					抗菌性物質
	未殺菌液卵	100万			陰性	陰性		陰性	陰性					抗菌性物質

(注)

- ：成分規格による衛生基準項目，　：衛生規範による衛生基準項目，  
：国の通知による衛生基準項目，　：本基準で基準値を設定した項目，  
：危害原因物質(必要に応じ検査する項目:例示)

道条例：北海道が制定した「食品の製造販売行商等衛生条例」，

かき条例：北海道が制定した「かきの処理等に関する衛生条例」

カビ：カビ・クマゲイジユ及びカビ・コリ，エルシア：エルシア・インテロリカ，

リステリア：リステリア・モサイゲネ，ヒ素等：ヒ素・鉛・カドミウム及びビス

\*1 生菌数：規格基準が定められた食品を除き，発酵食品については適用しない，

\*2 陰性：魚肉すり身を除く魚肉ねり製品について陰性，

\*3 陰性：腸管出血性大腸菌 O157 陰性，

\*100：最確数で検体 1 g につき 100 以下，

\*230：最確数で検体 100g につき 230 以下

参 考	成分規格 生菌数10万個以下(/g)，大腸菌群陰性 衛生規範による基準 国の通知による基準	必須項目
	危害原因物質	選択項目

## 別記 2

### 検 査 法

#### 1 検体の採取及び資料の調製法

包装されたものはそのまま、それ以外の製品にあっては必要量を無菌的に滅菌容器に採取し、搬送時の温度を記録するなどして5℃以下の温度を保持しながら試験室に運搬する。

試料の調製は検体を均一化するため、その内容全体を無菌的に細切し、その10gに滅菌生理食塩水( )90mlを加えてストマッカーなどを用いて均質化したものを試料原液(検体の10倍液)とする。ついで原液1mlを滅菌生理食塩水9mlに加え、原液の10倍液(検体の100倍液)とし、以下同様に100倍液(検体の1,000倍液)、1,000倍液(検体の10,000倍液)を作る。

#### 2 生菌数

試料原液、原液の10倍液、100倍液及び1,000倍液のそれぞれについて、滅菌シャーレ2枚を用意し、それぞれに滅菌ピペットを用いて試料1mlを正確にとる。これに約50℃に保持した標準寒天培地約15mlを加えて混和し、放冷して凝固させる。

培地が凝固したならば、倒置して35℃(±1℃)で48時間(±3時間)培養する。

生菌数の算定は、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」第1食品の部D各条の項「氷雪」に定める算定方法に準ずる。

#### 3 大腸菌群

滅菌シャーレ2枚を用意し、それぞれに滅菌ピペットを用いて試料原液1mlを正確にとる。

これに加熱溶解して約50℃の温度に保持した大腸菌群用酵素基質培地を約15ml加えて混和し、放冷して凝固させる。培地が凝固したならば、倒置して35℃(±1℃)の温度で20時間(±2時間)培養し、2枚のコロニー数の平均が10個以下を陰性、10個を超える場合を陽性とする。

#### 4 黄色ブドウ球菌

試料原液0.1mlずつを別に用意した2枚のコアグラゼ陽性黄色ブドウ球菌分離培地(食塩卵寒天培地または卵黄加マンニット食塩培地)の平板表面上にコンラージ棒を用いて塗抹する。35℃(±1℃)の温度で24~43時間培養後、1枚でも平板表面上に定型的な卵黄反応陽性のコロニーを認めただものについては、コアグラゼ試験を行い判定する。

## 5 サルモネラ

1の調整法とは別に、均質化のため細切された試料25gにサルモネラ前増菌培地（EEMブイヨン）225mlを加えてストマッカーで均質化し、35（±1）の温度で20～24時間前増菌培養後、その1mlを15mlのサルモネラ選択増菌培地（セレナイト培地又はSBG培地）に接種し、43（±1）の温度で20～24時間選択増菌培養する。選択増菌培養液をサルモネラ分離培地（DHL又はMLCB寒天培地平板）に画線塗沫し、35（±1）の温度で20～24時間培養後、中心部黒色の周辺部が無色透明な典型的なコロニーが認められた場合は、TSI及びLIM培地に接種して推定試験を行い判定する。

## 6 腸炎ビブリオ

試料原液0.1mlずつを別に用意した2枚の腸炎ビブリオ分離培地（TCBS寒天培地）の平板表面上にコンラージ棒を用いて塗沫する。35（±1）の温度で18～24時間培養後、1枚でも平板表面上に白糖非分解腸炎ビブリオの定型的なコロニーが認められた場合は、2%の割合に食塩を添加したTSI培地、LIM培地及び0、3、8、10%の割合に食塩を添加した普通ブイヨン培地に接種して推定試験を行い判定する。

## ( ) 滅菌生理食塩水

NaCl 8.5gに精製水を加えて1,000mlとし、高压滅菌を行う。