

# 〇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 30 年 3 月 9 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、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌及びノ

ロウウイルスの項目につき年1回以上検便を実施し、特に、ノロウイルスの検査は、10月から3月に実施するものとする。

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追加して実施するものとする。

なお、検査結果の記録は1年間保存するものとする。

## 7 検査法

食品衛生検査指針等の検査法で行うものとする。

ただし、大腸菌群の検査を行う場合には、別記2の方法により行うことができる。

なお、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こと。

## 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。

### 附 則

この基準は、平成25年10月1日から施行する。

### 附 則

この基準は、平成27年6月22日から施行する。

### 附 則

この基準は、平成30年4月1日から施行する。

ただし、7 検査法の規定にあっては、平成31年3月31日まで、従前の例によることができる。

別記 1 検査項目及び基準一覧

(数値:以下/g, ml)

対象		*1	乳酸菌数 及び酵母数	腸内細菌 科菌群	大腸菌 群	E.coli	腸管出 血性大 腸菌	腸球菌 及び緑膿 菌	黄色 ブドウ 球菌	サルモ ネラ属菌	腸炎ビ ブリオ	セレウ ス菌	カンピ ロ	クロスト リウム属菌	エルシ ニア	リステ リア	その他
業 種	食品等の名称	生菌数															
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	■ 100		■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
魚肉練り製品製 造業	魚肉わり製品				■*2		☆ 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
	鯨肉製品				■ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性	☆ 陰性		☆ 陰性			■亜硝酸根 ☆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		■*3 100						
	むき身の生食用かき	■ 5万				■*4 230	☆ 陰性		☆ 陰性		■*3 100						☆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
乳処理想業	牛乳、成分調整牛 乳、加工乳、低脂肪 牛乳、無脂肪牛乳等	■ 5万*5			■ 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*5			■ 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	クリーム	■ 10万			■ 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
	バター、バターオイル、プロ セスチーズ、濃縮ホエイ				■ 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
	ナチュラルチーズ(ワフト及び セミハードに限る)				☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	■ 100	☆添加物、抗菌性物質
	濃縮乳、脱脂濃縮乳	■ 10万			☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■乳固形分等、 ☆添加物、抗菌性物質
	無糖練乳、無糖脱脂 練乳	■ 0			☆ 陰性		☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性			☆ 陰性		☆ 陰性	☆ 陰性	■乳固形分等 ☆添加物、抗菌性物質
	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	■乳固形分等、 ☆添加物、抗菌性物質



(注)

1 検査項目

(1) 必須項目（一部食品については例外規定あり）

- ：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

(2) 選択項目

☆：危害原因物質（必要に応じ検査する項目：例示）

2 検査基準に係る補足

- \*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 最確数で検体 1 g につき 100 以下
- \*4 最確数で検体 100g につき 230 以下
- \*5 常温保存可能品にあつては、細菌数（摂氏 30 度±1 度で 14 日間保存又は摂氏 55 度±1 度で 7 日間保存した後において標準平板培養法で 1 ml 当たり） 0

3 用語

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」

カンピロ：カンピロバクター・ジエジエニ及びカンピロバクター・コリ

エルシニア：エルシニア・エンテロコリチカ

リステリア：リステリア・モノサイトゲネス

ヒ素等：ヒ素・鉛・カドミウム及びビスフ

## 別記 2

### 大腸菌群の検査法

#### 1 検体の採取及び試料の調製

包装されたものはそのまま、それ以外の製品にあつ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 10 g に滅菌生理食塩水 (※) 90 ml 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。

#### 2 培地への接種及び培養

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 1 ml 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 15 ml 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、倒置して培養する。培養温度及び時間は、使用する培地の指示に従う。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。

#### (※) 滅菌生理食塩水

NaCl 8.5 g に精製水を加えて 1,000 ml とし、高圧滅菌を行う。