

# 秋田県食品等の衛生指導基準

[適・不適]…………… 食品、添加物等の規格基準に基づいて判定する。1項目でも基準に満たないと  
きは不適。但しそれぞれの項目ごとに判定する必要がある場合はその限りでない。

参考:食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月28日厚告370)

[良・不良]…………… 秋田県食品等の衛生指導基準に基づいて項目ごとに判定する。

参考:食品等の衛生指導基準(平成18年8月11日生衛一495)

		生菌数	大腸菌群	E. Coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	ボツリヌス菌	酸化及び過酸化物価
そうざい	加熱処理したもの	100,000以下		陰性	陰性			○
	その他	1,000,000以下		陰性	陰性			
弁当類 (調理パン含む)		100,000以下		陰性	陰性			
豆腐		100,000以下	陰性					
菓子	生菓子	100,000以下	陰性		陰性			○
	その他							○
ゆでめん		100,000以下	陰性		陰性			
食肉製品 (販売店小分け)		100,000以下		陰性				
生食用食肉				陰性		陰性		
漬物				陰性	陰性			
飯ずし				陰性			陰性	
上記以外の非加熱摂取食品				陰性				
油揚								○

備考	<ol style="list-style-type: none"> <li>生菌数にあつては、発酵食品、乳酸菌等を添加した食品及びこれらを原材料とした食品には適用しない。</li> <li>酸価及び過酸化物価については、次の①及び②に適合すること。 なお、油脂で処理したもので油脂分を粗脂肪として10%(重量%)以上を含むものに限って適用する。 ①酸価賀3を超えず、かつ、過酸化物価が30を超えない。 ②酸価賀5を超えず、かつ、過酸化物価が50を超えない。</li> <li>その他、必要に応じ食中毒原因菌の検査を行なう。</li> <li>弁当にあつては、それぞれの食品を一定量ずつ取り、均一にあわせたものについて適用する。 なお、それぞれの食品について検査したときは、そうざいとして取り扱う。</li> </ol>
----	--