

弁当及びそだいの衛生規範

- 第1 目的
- 第2 適用の範囲
- 第3 用語の定義
- 第4 施設・設備及びその管理
- 第5 食品等の取扱い
- 第6 営業者及び従事者

施設の衛生検査

衛生検査.pdf参照

関連する試験項目(抜粋)

製造水の検査

使用する油脂について

酸化
過酸化価
カルボニル価

微生物試験

細菌数
E.Coli(大腸菌)
大腸菌群
黄色ブドウ球菌
腸炎ビブリオ
サルモネラ
カビ、酵母

製造従事者に関する試験

糞便の細菌学的検査

従事者の検便検査

検便.pdf参照

漬物の衛生規範

- 第1 目的
- 第2 適用の範囲
- 第3 用語の定義
- 第4 施設・設備及びその管理
- 第5 食品等の取扱い
- 第6 営業者及び従事者

施設の衛生検査

衛生検査.pdf参照

関連する試験項目(抜粋)

微生物試験

カビ
酵母
腸炎ビブリオ

理学試験的試験

食品添加物

洋生菓子の衛生規範

- 第1 目的
- 第2 適用の範囲
- 第3 用語の定義
- 第4 施設・設備
- 第5 施設・設備及びその管理
- 第6 食品等の取扱い
- 第7 検査
- 第8 営業者、食品衛生管理者及び従事者

施設の衛生検査

衛生検査.pdf参照

関連する試験項目(抜粋)

微生物試験

細菌数
大腸菌群
黄色ブドウ球菌

理化学的試験

酸化
過酸化価

セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規範

- 第1 目的
- 第2 適用の範囲
- 第3 用語の定義
- 第4 セントラルキッチン／カミサリー **施設の衛生検査** → 衛生検査.pdf参照
- 第5 調理・喫食施設
- 第6 販売施設

関連する試験項目(抜粋)

微生物試験

- 落下細菌数
- 一般細菌数
- 大腸菌群
- 黄色ブドウ球菌
- セレウス菌
- カビ及び酵母

理化学的試験

- 酸化
- 過酸化価
- 食品添加物

生めん類の衛生規範

- 第1 目的
- 第2 適用の範囲
- 第3 用語の定義
- 第4 施設・設備 **施設の衛生検査** → 衛生検査.pdf参照
- 第5 施設・設備の管理
- 第6 食品等の取扱い
- 第7 検査
- 第8 衛生管理体制

関連する試験項目(抜粋)

1) 生めん

- ① 異物の混入が認められないこと。
- ② 細菌数(生菌数)が、検体1gにつき300万以下であること。
- ③ E.coliが陰性であること。
- ④ 黄色ブドウ球菌が陰性であること。

(2) ゆでめん

- ① 異物の混入が認められないこと。
- ② 細菌数(生菌数)が、検体1gにつき10万以下であること。
- ③ 大腸菌群が陰性であること。
- ④ 黄色ブドウ球菌が陰性であること。

(3) 具等

- ① 具等のうち、天ぷら、つゆ等の加熱処理したもの
 - ア 異物の混入が認められないこと。
 - イ 細菌数(生菌数)が、検体1gにつき10万以下であること。
 - ウ E.coliが陰性であること。
 - エ 黄色ブドウ球菌が陰性であること。
- ② 具等のうち、生野菜等の未加熱処理のもの
 - 細菌数(生菌数)が、検体1gにつき300万以下であること。

貸しおしぼりの衛生基準

○衛生基準

- (1) 変色及び異臭がないこと(官能検査)
- (2) 大腸菌群が検出されないこと
- (3) 黄色ブドウ球菌が検出されないこと
- (4) 一般細菌は、1枚あたり10万個を超えないことが望ましいこと