

(指導基準の内容)

項目 食品区分		基準					
		細菌数 (/g以下) ※1	大腸菌群	E.coli	黄色ぶどう球菌	腸炎ビブリオ	ヒスタミン (ppm未満)
そ 弁 う 当 ざ 及 び	加熱調理食品	100,000	陰性		陰性		50※4
	未加熱調理食品	100,000					50※4
め ん 類	生めん	3,000,000		陰性	陰性		50※4
	ゆでめん	100,000	陰性		陰性		50※4
豆 腐	包装豆腐※2	1,000	陰性				50※4
	その他の豆腐	100,000	陰性				50※4
魚 肉 練 り 製 品	魚肉ハム、魚肉ソーセージ、特殊包装かまぼこ※3	1,000					50※4
	その他の魚肉練り製品※3	100,000					50※4
生菓子		100,000	陰性		陰性		50※4
調理鮮魚介類（生食用）※3		100,000					50※4
ソフトクリーム		100,000	陰性		陰性		50※4
清涼飲料水 (あらかじめ容器包装されていないもの)			陰性				50※4
漬物 (浅漬)				陰性		陰性	50※4
辛子めんたいこ及びたらこ		100,000					50※4
魚類及びその加工品							50

- (注) ※1 通常醗酵工程がある食品及び生菌を添加する食品には細菌数の基準は適用しない。
 ※2 無菌充填豆腐には、法定基準（成分規格）が定められているため適用しない。
 ※3 魚肉練り製品（基準項目：大腸菌群）、調理鮮魚介類（生食用）（基準項目：腸炎ビブリオ）には法定基準（成分規格）が定められているため、留意すること。
 ※4 当該食品区分のうち魚類を加工した食品（魚醤を除く。）に限る。