

別表1（第3条関係）

自主基準の設定に関するガイドライン

- 1 事業者・生産者は、県民の安全で安心な食品の選択に資するよう、下表及び別表2に定める「衛生管理の基準」、「適正な表示の確認」、「問題発生時の対応」、「教育訓練の実施」及び「改善に係る取組」にかかる実施すべき標準的な取組の内容等を踏まえ、自主基準として設定するものとする。ただし、事業形態により設定する必要がないと認められる項目については、この限りでない。また、必要に応じて内容の要約あるいは表現の簡略化等を行うことを妨げない。
- 2 事業者・生産者は、自主基準の運用にあたっては、取組宣言施設等で運用する衛生管理計画及び手順書等（生産者の場合は生産工程管理計画）を作成し、遵守するとともに、記録すべき事項については、記録簿を備え付け、必要に応じて公表に努めるものとする。

事 項	実施すべき標準的内容
1-1 衛生管理の基準 (事業者)	<p>(1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第51条第2項の規定に基づき、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守すること。</p> <p>イ 施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成する。衛生管理計画は次に定める計画を含むものとする。</p> <p>(イ) 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理（一般衛生管理）に係る計画</p> <p>(ロ) 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組又は取り扱う食品の特性に応じた取組※（HACCP）に係る計画</p> <p>※食品衛生法施行令（昭和28年政令第29号）第34条の2に規定する小規模営業者等は各事業者団体が作成した手引書を参考にすることができる。</p> <p>ロ 必要に応じて手順書を作成する。</p> <p>ハ 衛生管理の実施状況を記録し、取り扱う食品が使用され、消費されるまでの期間を踏まえた適切な期間保存する。</p> <p>(2) 食品又は添加物に係る仕入れ、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、適切な期間保存すること。なお、記録は、原材料の購入伝票、製品の販売伝票等に代えることができる。</p> <p>イ 原材料等仕入れ品については、次に定める事項について記録し、保存するものとする。</p> <p>(イ) 品名</p> <p>(ロ) 仕入元の名称、所在地</p> <p>(ハ) 製造・加工（生産）者の名称及び所在地</p> <p>(ニ) 仕入年月日及び仕入量</p> <p>(ホ) ロット確認が可能な情報（年月日表示又はロット番号）</p> <p>(ヘ) 仕入時の検品を実施した記録（外観、表示、温度等）</p> <p>(ト) 成分規格等の検査結果等の記録</p> <p>ロ 製造・加工品又は販売品については、次に定める事項について記録し、保存するものとする。</p>

	<p>(イ) 品名  (ロ) 出荷・販売先の名称及び所在地（小売段階を除く）  (ハ) 出荷・販売年月日及び出荷・販売量  (ニ) ロット確認が可能な情報（年月日表示又はロット番号）  (ホ) 成分規格等の検査結果等の記録</p> <p>(3) 検査項目及び頻度等を定めた自主検査基準に基づき、必要に応じて自主検査を実施し、検査結果を保存すること。</p> <p>イ 製造・加工している食品を対象とし、その結果を記録し、保存するものとする。ただし、主要な製造工程（加熱工程等）が同じものは、その代表となる製品を対象とする。</p> <p>ロ 主な食品別の標準的検査項目については、別表3のとおりとする。</p> <p>ハ 使用基準が設定された食品添加物を使用している食品については、食品添加物の残量を検査し、その結果を記録し、保存するものとする。</p> <p>ニ 検査頻度は食品衛生法に基づく成分規格が定められている食品にあつては、おおむね年3回以上、県が定めた指導基準に定められている食品にあつては年2回以上、その他の食品にあつては年1回以上とし、季節的な営業等製造・加工の実態に応じて回数は増減する。</p>
<p>1-2 衛生管理の基準  (生産者)</p>	<p>(1) 次に定めるところにより必要な措置を定め、これを遵守すること。</p> <p>イ 生産の工程を管理する計画（生産計画や農薬、動物用医薬品、肥料及び飼料等（以下「農薬等」という。）の使用計画等）（以下「生産工程管理計画」という。）を作成する。</p> <p>ロ 生産履歴（生産開始から出荷までの作業内容、農薬等の使用状況等）を記録し、保存する。</p> <p>なお、青果物及び米については、次に定める事項について記録し、保存するものとする。</p> <p>(イ) 栽培履歴（は種から収穫・出荷に係る作業内容等）  (ロ) 農薬や肥料の使用状況（使用時期、使用資材名、使用方法等）</p> <p>(2) 生産物の出荷又は販売に係る次に定める事項について記録を作成し、保存すること。</p> <p>イ 品名  ロ 出荷・販売先の名称及び所在地（小売段階を除く）  ハ 出荷年月日及び出荷量  ニ ロット確認が可能な情報  ホ 農薬等の検査結果等の記録</p> <p>(3) 検査項目・頻度等を定めた自主検査基準に基づき、必要に応じて自主検査を実施し、検査結果を保存すること。</p> <p>なお、青果物については、次のとおり行う。</p> <p>イ 出荷組合及びJA等の単位で抽出して行い（個人出荷の場合のみ生産者が行う。）、その結果を記録し、保存するものとする。</p> <p>ロ 検査項目は、原則として使用している農薬の残留の有無の検査とする。</p>

	<p>ハ 検査頻度は、出荷期間中1回以上行うものとする。</p> <p>ニ 自主検査は、自社検査や公的試験機関以外の機関での検査を認めるものとする。(残留農薬検査においては、簡易キットによる検査も認めるものとする。)</p> <p>ホ 基準値を超過した検査結果となった場合は、保健所等の指導を受け、原因の推定を行うとともに、再発の防止に努める。</p>
<p>2 適正な表示の確認</p>	<p>(1) 食品表示法(平成25年法律第70号)、不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(平成21年法律第26号)及び牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(平成15年法律第72号)等の関係法令を遵守し、適正な表示を行うこと。</p> <p>(2) 次に定めるところにより表示を確認する手順を作成し、確認作業を実施したことを記録すること。</p> <p>イ 食品を販売する際には、生鮮食品については、名称及び原産地等の、加工食品については、名称、原材料名、原料原産地名、内容量、期限表示、保存方法、原産国名、製造者名等の関係法令で定められている表示事項の記載が適正か確認する。</p> <p>ロ 既に表示がされた商品を仕入れる際は、表示内容について確認すべき事項を定め、それに基づく表示の欠落や不当表示がないことを確認する。</p> <p>ハ 加工食品の原料供給者との取引に係る原材料や中間加工品についても、容器包装、送り状、規格書等で表示が適正か確認する。</p> <p>ニ ホームページ、広告等で不適正な表現を行っていないことを確認する。</p>
<p>3 問題発生時の対応</p>	<p>(1) 次に定めるところにより健康被害、不適正表示等の問題発生時の対応手順を定め、講じた措置の内容について記録すること。また、食品を自主回収した場合は、速やかに公表すること。</p> <p>イ 健康被害、異味異臭、異物混入、成分規格違反、不適正表示、関係法令違反等の発生又は疑義の情報を入手又は確認した場合は、速やかに所管の保健所(生産者の場合は地方振興事務所)に情報を提供するよう努める。</p> <p>ロ 食品を自主回収する場合は、あらかじめ定めた自主回収に係る責任体制、消費者への周知の方法、具体的な自主回収の方法、保健所への報告手順に従い、自主回収を迅速に行い、自主回収した食品を適切に廃棄等をする。</p> <p>ハ 問題の原因究明を行い、再発防止策を講じる。</p>
<p>4 教育訓練の実施</p>	<p>(1) 衛生管理計画、手順書又は生産工程管理計画について、定期的に従業員等に教育訓練を実施し、確実に実施できるようにすること。</p> <p>(2) 問題発生時の対応手順については、従業員等に周知徹底を図り、迅速かつ適切に対応できるようにすること。</p>
<p>5 改善に係る取組</p>	<p>自主基準が適正に運用されているかを定期的に確認するとともにその効果を検証し、必要に応じて見直しを行うこと。</p>

別表2（別表1関係）

対象業種又は食品等	「衛生管理の基準」，「適正な表示の確認」に係る目安として実施すべき内容
1 飲食店営業	<p>(1) 次の内容を定めた衛生管理計画を作成のうえ実施し，その状況を記録していること。</p> <p>イ 一般衛生管理に係る衛生管理計画については，原材料の受入の確認，庫内温度の確認，交差汚染・二次汚染の防止，器具等の洗浄・消毒・殺菌，トイレの洗浄・消毒，従業員の健康管理，手洗いの実施等について，いつ・どのように実践するか。</p> <p>ロ HACCPに係る衛生管理計画については，調理中の加熱，冷却，保存等の温度帯に着目して，メニューをグループに分類した工程管理の重要管理ポイントに係るチェック方法。</p> <p>(2) 必要に応じて検食を一定期間保存していること。</p> <p>(3) 米飯類について利用者に産地情報を伝達していること。</p>
2 製造・加工業	<p>次の内容を定めた衛生管理計画を作成のうえ実施し，その状況を記録していること。</p> <p>イ 一般衛生管理に係る衛生管理計画については，原材料の受入確認，庫内温度の確認，交差汚染・二次汚染の防止，器具等の洗浄・消毒・殺菌，トイレの洗浄・消毒，従業員の健康管理，手洗いの実施等について，いつ・どのように実施するか。</p> <p>ロ HACCPに係る衛生管理計画については，原材料の殺菌方法，加熱時や冷却時の製品中心温度と加熱（冷却）時間，ラベル貼付時の製品確認，金属検出機での異物検査等の重要管理ポイントに係るチェック方法。</p>
3 魚介類販売業	<p>次の内容を定めた衛生管理計画を作成のうえ実施し，その状況を記録していること。</p> <p>イ 一般衛生管理に係る衛生管理計画については，施設・設備・器具の衛生管理，廃棄物・排水の取扱い，冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度管理，従事者の健康管理，店舗での服装，衛生的な手洗いの実施，使用水の管理，そ族・昆虫対策等について，いつ・どのように実施するか。</p> <p>ロ HACCPに係る衛生管理計画については，生食用鮮魚介類の下処理時における真水の洗浄等の重要管理ポイントに係るチェック方法。</p>
4 食肉販売業・食肉処理業	<p>(1) 次の内容を定めた衛生管理計画を作成のうえ実施し，その状況を記録していること。</p> <p>イ 一般衛生管理に係る衛生管理計画については，施設等の洗浄・消毒，従業員の健康管理，手洗いの実施，原材料の受入れ，汚染の防止，冷蔵庫等の温度管理，器具等の洗浄・消毒等について，いつ・どのように実施するか。</p> <p>ロ HACCPに係る衛生管理計画については，必要に応じた工程管理の重要管理ポイントに係るチェック方法。</p> <p>(2) 牛肉について，個体識別番号の表示及び伝達を行っていること。</p>
5 市場等食品卸売業（魚市場・青果市場等）	<p>次の内容を定めた衛生管理計画を作成のうえ実施し，その状況を記録していること。</p> <p>イ 一般衛生管理に係る衛生管理計画については，施設・設備の衛生管理，廃棄物の取扱い，排水の取扱い，冷蔵・冷凍庫の温度管理，従事者の健</p>

	<p>康管理，卸売市場での服装，衛生的な手洗いの実施等について，いつ・どのように実施するか。</p> <p>ロ HACCPに係る衛生管理計画については，必要に応じた工程管理の重要管理ポイントに係るチェック方法。</p>
6 食品販売等小売店	<p>次の内容を定めた衛生管理計画を作成のうえ実施し，その状況を記録していること。</p> <p>イ 一般衛生管理に係る衛生管理計画については，受入確認，庫内温度の確認，交差汚染や二次汚染の防止，器具等の洗浄・消毒・殺菌，トイレの洗浄・消毒，従業員の健康管理，手洗いの実施等について，いつ・どのように実施するか。</p> <p>ロ HACCPに係る衛生管理計画については，保管時又は陳列・販売時の温度管理等の重要管理ポイントに係るチェック方法。</p>
7 米小売店等どう精し，米を販売する者	<p>(1) 次の内容を定めた衛生管理計画を作成のうえ実施し，その状況を記録していること。</p> <p>イ 一般衛生管理に係る衛生管理計画については，施設・設備の衛生管理，トイレの清掃，製造設備及び機械器具の保守点検，鼠族・害虫防除対策，原料の受入，無洗米(水を使用する湿式の場合)化処理，製品保管，従業員の衛生管理，従業員の健康状態の管理，手洗いの実施等について，いつ・どのように実施するか。</p> <p>ロ HACCPに係る衛生管理計画については，必要に応じた工程管理の重要管理ポイントに係るチェック方法。</p> <p>(2) 流通経路を全て確認し，産地，仕入れ先，とう精方法，保存，販売等の状況を記録し保存していること。</p> <p>(3) 産地情報を伝達していること。</p>
8 食品運搬業	<p>(1) 荷さばき場及び輸送車の定期的な清掃消毒，そ族・昆虫類の調査を行い，実施状況を記録していること。</p> <p>(2) 輸送する食品により，適正温度の設定及び取扱いを定めていること。</p> <p>(3) 輸送時の温度管理の状況を記録していること。</p>
9 生産履歴記帳運動関係作物(玄米・麦類・大豆・青果物)を生産又は出荷する者	<p>(1) 作業日誌等を使用した生産履歴の記帳を行っていること。</p> <p>(2) 適切な保管管理と分別管理を行っていること。</p> <p>(3) 残留農薬検査及び玄米のDNA鑑定を行っていること。</p> <p>(4) 農産物の特徴や生育状況・生産履歴記帳簿・自主検査結果等の情報開示を行っていること。</p>
10 有機，農薬・化学肥料節減等の特別栽培の認証青果物(野菜・果物等)を生産又は出荷する者	<p>(1) 栽培方法を公開していること。</p> <p>(2) 現地確認書，実績報告を公開していること。</p>
11 前項に掲げる以外の青果物(野菜・果物等)を生産又は出荷する者	<p>(1) 品目毎の残留農薬検査の項目，回数を定め，実施していること。</p> <p>(2) 農薬等の使用状況等の栽培履歴の記帳を行い，保存していること。</p>
12 有機，農薬・化学肥料節減等の特別栽培	<p>(1) 栽培方法を公開していること。</p> <p>(2) 現地確認書，実績報告を公開していること。</p>

培の認証米を生産又は出荷する者	
1 3 前項に掲げる以外の米を生産又は出荷する者	(1) 農薬等の使用状況等の栽培履歴の記帳を行い、保存していること。 (2) 農産物検査法に基づく検査を受けたものか、農産物検査による証明を受けていない場合は産地、品種及び産年の根拠を示す資料を適切に保管していること。
1 4 農作物の選別及び乾燥・調製並びに販売を行う者	荷受から出荷までの状況を記録していること。
1 5 菌茸類を生産又は出荷する者	(1) 栽培履歴を確認していること。 (2) 原材料の管理状況を記録していること。 (3) 収穫・選別・出荷作業の服装及び使用器具の衛生管理に努めていること。
1 6 畜産物(牛・豚・鶏肉)を生産又は出荷する者	(1) 農場の方針、生産計画を作成していること。 (2) 生産活動の実施状況や給与飼料、動物用医薬品の使用状況等を記録し、保存していること。 (3) 耳標の装着及び出生、異動等の届出を適切に行っていること。 (4) 年1回以上の飼料添加物、動物用医薬品及び食中毒菌等の自主検査を実施していること。
1 7 卵を生産又は出荷する者	(1) 採卵、分別、洗卵、検卵等のマニュアルを作成していること。 (2) 給与飼料等の記録を作成し、保存していること。 (3) 年1回以上の飼料添加物、動物用医薬品及び食中毒菌等の自主検査を実施していること。
1 8 養殖水産物を生産又は出荷する者	(1) 養殖履歴や養殖飼料、水産用抗菌剤の使用状況等の記録を行い、保存していること。 (2) 必要に応じて、細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ、ノロウイルス、貝毒等の自主検査を行っていること。
1 9 その他	本表に定められていない対象業種又は食品等については、別途協議し、必要に応じて食の安全安心に係る基準(自主基準)を定めるものとする。

別表3 (別表1関係)

## 主な食品別の自主検査項目

食品の分類	項目	備考
清涼飲料水	混濁, 沈殿物又は固形の異物, スズ* <sup>1</sup> , 大腸菌群, アンチモン* <sup>2</sup> , カドミウム* <sup>2</sup> , 水銀* <sup>2</sup> , セレン* <sup>2</sup> , 銅* <sup>2</sup> , 鉛, バリウム* <sup>2</sup> , ヒ素, マンガン* <sup>2</sup> , 六価クロム* <sup>2</sup> , シアン(シアンイオン及び塩化シアン)* <sup>2</sup> , 亜硝酸性窒素* <sup>2</sup> , 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素* <sup>2</sup> , フッ素* <sup>2</sup> , ホウ素* <sup>2</sup> , 腸球菌及び緑膿菌* <sup>3</sup> , 亜塩素酸* <sup>4</sup> , 塩素酸* <sup>4</sup> , クロロホルム* <sup>4</sup> , 残留塩素* <sup>4</sup> , 四塩化炭素* <sup>4</sup> , 1,4-ジオキサン* <sup>4</sup> , ジクロロアセトニトリル* <sup>4</sup> , 1,2-ジクロロエタン* <sup>4</sup> , ジクロロメタン* <sup>4</sup> , シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン* <sup>4</sup> , ジブロモクロロメタン* <sup>4</sup> , 臭素酸* <sup>4</sup> , 総トリハロメタン* <sup>4</sup> , テトラクロロエチレン* <sup>4</sup> , トリクロロエチレン* <sup>4</sup> , トルエン* <sup>4</sup> , ブロモジクロロメタン* <sup>4</sup> , ブロモホルム* <sup>4</sup> , ベンゼン* <sup>4</sup> , ホルムアルデヒド* <sup>4</sup> , 有機物等(全有機炭素)* <sup>4</sup> , 味* <sup>4</sup> , 臭気* <sup>4</sup> , 色度* <sup>4</sup> , 濁度* <sup>4</sup> , パツリン* <sup>5</sup>	*1 金属製容器包装入りのものについて。 *2 ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水を言う。以下同じ。)に限る。 *3 ミネラルウォーター類のうち, 容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満であつて, かつ, 殺菌又は除菌を行わないものに限る。 *4 ミネラルウォーター類のうち, 殺菌又は除菌を行うものに限る。 *5 りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするものに限る。
粉末清涼飲料水	混濁* <sup>1</sup> , 沈殿物又は固形の異物* <sup>1</sup> , ヒ素, 鉛, スズ* <sup>2</sup> , 大腸菌群, 細菌数* <sup>3</sup>	*1 飲用に際して使用される倍数の水で溶解した液について。 *2 金属製容器包装入りのものについて。 *3 乳酸菌を加えた粉末清涼飲料にあつては, 乳酸菌を除く。
氷雪	大腸菌群, 細菌数	
氷菓	細菌数*, 大腸菌群	*はつ酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては, 乳酸菌又は酵母を除く。
生食用食肉(牛の食肉(内蔵を除く。))であつて, 生食用として販売するものに限る。)	腸内細菌科菌群	
食鳥卵	サルモネラ属菌* <sup>1</sup> , 細菌数* <sup>2</sup>	*1 殺菌液卵に限る。 *2 未殺菌液卵に限る。
食肉製品	亜硝酸根, E. coli*, 水分活性*, 黄色	*個別規格による。

	ブドウ球菌*, サルモネラ属菌*, リステリア・モノサイトゲネス*, クロストリジウム属菌*, 大腸菌群*, 細菌数, 食品に起因する食中毒原因菌	
鯨肉製品	大腸菌群, 亜硝酸根*, 細菌数, 食品に起因する食中毒原因菌	* 鯨肉ベーコンに限る。
魚肉ねり製品	大腸菌群, 亜硝酸根*, 細菌数, 食品に起因する食中毒原因菌	* 魚肉ソーセージ及び魚肉ハムに限る。
いくら, すじこ及びたらこ (スケトウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。)	亜硝酸根	
ゆでだこ	腸炎ビブリオ, 細菌数 (生菌数)*, 大腸菌群*	* 冷凍ゆでだこに限る。
ゆでがに	腸炎ビブリオ* <sup>1</sup> , 細菌数 (生菌数)* <sup>2</sup> , 大腸菌群* <sup>2</sup>	* <sup>1</sup> ゆでがに (飲食に供する際に加熱を要しないもの) に限る。 * <sup>2</sup> 冷凍ゆでがにに限る。
生食用鮮魚介類 (切り身又はむき身にした鮮魚介類 (生かきを除く。) であって, 生食用のもの (凍結させたものを除く。) に限る。)	腸炎ビブリオ最確数	
生食用かき	細菌数, E. coli 最確数, 腸炎ビブリオ最確数	
寒天	ホウ素化合物含有量	
穀類及び豆類	カドミウム及びその化合物* <sup>1</sup> , シアン化合物* <sup>2</sup>	* <sup>1</sup> 米 (玄米及び精米をいう。) に限る。 * <sup>2</sup> 大豆, 小豆類, えんどう, そら豆, らっかせい, その他の豆類に限る。
生あん	シアン化合物	
豆腐	発育し得る微生物*, 細菌数, 大腸菌群, 食品に起因する食中毒原因菌	* 常温で保存するもの (移動販売に係る豆腐及び成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐を除く)。
即席めん類 (めんを油脂で処理したものに限る。)	めんに含まれる油脂の酸価, 過酸化物価	
冷凍食品 (製造し, 又は加	細菌数 (生菌数), 大腸菌群* <sup>1</sup> ,	* <sup>1</sup> 無加熱摂取冷凍食品 (冷



<p>工した食品（清涼飲料水，食肉製品，鯨肉製品，魚肉ねり製品，ゆでだこ及びゆでがにを除く。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものであって，容器包装に入れられたものに限る。）</p>	<p>E. coli*<sup>2</sup>，腸炎ビブリオ最確数*<sup>3</sup></p>	<p>凍食品のうち製造し，又は加工した食品を凍結させたものであって，飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。），加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し，又は加工した食品を凍結させたものであって，無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。）及び生食用冷凍鮮魚介類（冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって，生食用のものを凍結させたものをいう。）に限る。 *<sup>2</sup> 加熱後摂取冷凍食品であって，凍結させる直前に加熱されたもの以外のものに限る。ただし，小麦粉を主たる原材料とし，摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品を除く。 *<sup>3</sup> 生食用冷凍鮮魚介類に限る。</p>
<p>容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（清涼飲料水，食肉製品，鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ，密封した後，加圧加熱殺菌したものをいう。）</p>	<p>発育しうる微生物</p>	
<p>弁当及びそうざい</p>	<p>細菌数（生菌数），大腸菌*，黄色ブドウ球菌*</p>	<p>*卵焼，フライ等の加熱処理したのものに限る。</p>
<p>洋生菓子</p>	<p>細菌数（生菌数），大腸菌群，黄色ブドウ球菌，油脂の酸価，油脂の過酸化価</p>	
<p>和生菓子</p>	<p>細菌数，大腸菌群，食品に起因する食中毒原因菌</p>	
<p>生めん</p>	<p>細菌数（生菌数），E. coli，黄色ブドウ球菌</p>	
<p>ゆでめん</p>	<p>細菌数（生菌数），大腸菌群，黄色ブドウ球菌</p>	
<p>漬物</p>	<p>カビ，産膜酵母*<sup>1</sup>，大腸菌*<sup>2</sup>，腸炎ビブリオ*<sup>2</sup></p>	<p>*<sup>1</sup> 容器包装に充てん後加熱殺菌したものにあっては酵母。 *<sup>2</sup> 浅漬に限る。</p>

魚介類乾製品	細菌数，大腸菌群，食品に起因する食中毒原因菌	
乳	無脂乳固形分，乳脂肪分* <sup>1</sup> ，比重* <sup>1</sup> ，酸度，細菌数，大腸菌群，アルコール試験* <sup>2</sup>	* <sup>1</sup> 成分調整牛乳及び加工乳を除く。 * <sup>2</sup> 常温保存可能な牛乳，成分調整牛乳，低脂肪牛乳，無脂肪牛乳及び加工乳に限る。
乳製品*	乳脂肪分，酸度，乳固形分，糖分，乳たんぱく量，水分，細菌数，大腸菌群，リステリア・モノサイトゲネス，無脂乳固形分，乳酸菌数又は酵母数	*製品別の成分規格による。
乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%未満のものに限る。）	乳酸菌数又は酵母数，大腸菌群	

上記の表に記載のない食品については，販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な検査項目を勘案し，定めるものとする