

# 第 1 回検討会でのご意見について

令和 6 年10月  
消費者庁食品表示課

# 第 1 回検討会でのご意見について

- 諸外国における安全係数と  
日本における安全係数0.8の根拠
- 消費期限「製造日を含めておおむね 5 日以内」  
とされることが広まった経緯
- 自治体における食品衛生監視上の指標

# 第 1 回検討会でのご意見について

- 諸外国における安全係数と  
日本における安全係数0.8の根拠
- 消費期限「製造日を含めておおむね 5 日以内」  
とされることが広まった経緯
- 自治体における食品衛生監視上の指標

# 諸外国における安全係数※1

## Ⅰ 諸外国における安全係数の状況

| 国・地域                                                                                  | 概要                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  米国   | 連邦・州政府は、期限表示を設定するための具体的な計算手法等を定めておらず、事業者の判断に任せている。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  E U  | 規定なし<br>※欧州食品安全機関（EFSA）はDG-SANTEの要請を受け、食品事業者（FBO）が食品の期限表示の種類を選択し、適切な保存可能期間を決定する考え方を示した（2020年、科学的意見書）。ただし、日本のような安全係数は示されておらず、現時点（2023年12月現在）で法的拘束力もない。                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  イギリス | 規定なし（政府から発出される文書にて、「安全係数」のような期限表示の具体的な方法論は定められておらず、具体的な期限の設定方法は事業者に一任されている。）<br>※一部の事業者で、安全係数に相当するものを75%、85%と採用した事例の報告はある。                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  フランス | 安全係数に該当する概念なし（ただし、事業者等がある程度余裕を持った期限設定を行うことは十分にあり得るとされる）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  韓国 | 基本的な考え方「消費期限」＝「品質安全限界期間」×「安全係数※」<br>※実際の流通条件を考慮し、流通時の製品の安全性と品質を確保することが可能な期間を想定する。（80～90%と例示）<br><ul style="list-style-type: none"> <li>「品質安全限界期間」は科学実験によって算出されるが、実際の食品製造・流通環境では様々な意図しない事情により、理想的な状態を維持することが困難な場合があるため、これらを考慮した設定が必要とされている。</li> <li>安全係数の値については、製品の特性と実際の流通環境を最も正確に理解している事業者が、安全管理基準とリスク受容度を鑑みて決定することとされている。</li> <li>「消費期限表示制度準備ガイド」等において、<u>流通期限の安全係数は60～70%、消費期限の安全係数は80～90%と例示されている</u></li> </ul> |
| コーデックス                                                                                | 規定なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

# 日本における安全係数

## 日本における安全係数 | 考え方の導入

- ・ 現「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（抜粋）  
食品の特性に応じ、設定された期限に対して**1未満の係数（安全係数）**をかけて（略）
- ・ 現「食品表示基準 Q & A について」（抜粋）  
安全係数は、個々の**商品の品質のばらつき**や**商品の付帯環境**などを勘案して設定されます

製造年月日表示に代わる期限表示導入に向けた各種検討結果や事業者の実態を踏まえたと推察

### 期限表示導入※に向けた各種検討（安全係数に繋がる内容を抜粋）

| 年月日                   | 文章                                                                | 内容（抜粋）                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 平成5年11月15日<br>（1993年） | 【厚生省】食品の日付表示に関する検討会報告書                                            | 期限設定の考え方について：食品特性を十分に踏まえ、 <b>製品のバラツキ等も見込んだ余裕をも考慮した上で、</b> （略）設定すべき           |
| 平成5年11月<br>（1993年）    | 【農林水産省】食品表示問題懇談会中間報告                                              | 安全係数に繋がる記載なし                                                                 |
| 平成6年4月11日<br>（1994年）  | 【厚生省】食品衛生調査会（食品規格部会・乳肉水食品部会合同部会）報告                                | 期限表示の基本：品質保持期限の目安の設定は、（略） <b>製品のばらつきも見込んだ上で余裕をもって行うことが適当</b>                 |
| 平成6年9月12日<br>（1994年）  | 【厚生省】食品衛生調査会答申                                                    | 同上                                                                           |
| 平成7年2月17日<br>（1995年）  | 【厚生省】食品衛生法施行規則等の一部改正について（衛食第31号 厚生省生活衛生局長通知）                      | 期限表示の記載等について：品質保持期限の設定は、（略）衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期間の終期より <b>十分に余裕をもって行う</b> |
|                       | 【農林水産省】飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について（食流第392号 食品流通局長通知） | 適正な期限の設定：賞味期限の設定は、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限の場合より <b>短いものとなる</b>            |

# 日本における安全係数

## 「安全係数」に係る業界団体ガイドライン（平成7年当時）

期限表示の導入後、一部の業界団体がガイドラインを作成して厚生省に報告したところ、厚生省は業務の参考として当該ガイドラインを自治体向けに通知。

| 年月日                  | 通知                                                                | 内容（抜粋）                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 平成7年4月3日<br>(1995年)  | 【厚生省】食品等の日付に係る表示基準の改正に伴う期限の設定方法について<br>(衛乳第55号 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知)  | ○牛乳等の日付表示（期限表示）設定のためのガイドライン<br>消費期限：保存日数が最も少ない日数の範囲で、製品のバラツキ等も考慮<br>品質保持期限：保存日数が最も少ない日数に <b>70%を乗じた日数</b> (端数切捨て)の範囲で、製品のバラツキ等も考慮し、（略）定める期日<br><br>○期限表示のための試験方法ガイドライン（食肉製品）<br>品質保持期限（又は賞味期限）を表示する場合：（略）可食期間に <b>係数（0.8以下の係数）を乗じて得られた期間</b> を製造日に加算 |
| 平成7年4月28日<br>(1995年) | 【厚生省】食品等の日付に係る表示基準の改正に伴う期限の設定方法について<br>(衛乳第71号 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知)  | ○品質保持期限の設定方法のガイドライン（乳製品）<br>表示する品質保持期限：製品の品質が保持される期間に対して、（略）安全率を考慮して <b>係数0.8を乗じた期間以下</b><br><br>○はっ酵乳等の期限表示設定のためのガイドライン<br>品質保持期限：最短となる期間に <b>0.7を乗じた日数の範囲</b>                                                                                      |
| 平成7年9月27日<br>(1995年) | 【厚生省】食品等の日付に係る表示基準の改正に伴う期限の設定方法について<br>(衛乳第187号 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知) | ○期限表示のための試験方法ガイドライン（チルドハンバーグ、ミートボール類）<br>品質保持期限又は賞味期限を表示する場合：（略）可食期間に <b>安全係数（0.8以下の係数）を乗じて得られた期間</b> を製造日を1日目として計算した期限をもとに表示する                                                                                                                      |

# 日本における安全係数※2

## 日本における安全係数 | 0.8の導入

現「食品表示基準Q&Aについて」（加工－22（抜粋））  
安全係数は、（略）**0.8以上**を目安に設定することが望ましいと考えます

一般的には0.7～0.9の実態を踏まえ、中間の0.8を目安として通知

- 平成17年2月公表「食品期限表示の設定のためのガイドライン」において、1未満の係数をかけることを基本
- 平成20年8月「第1回食品ロス削減に向けた検討会」において、安全係数0.38の事例が「相当低い値」として報告
- 平成20年10月「第36回食品の表示に関する共同会議」における「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集：消費期限又は賞味期限について)※」改正案の中で「0.8以上」

※平成15年9月5日食安基発第0905001号・食安監発第0905001号

### <議事録（抜粋）>

賞味期限がもたらす無駄な食品廃棄の要因とも言われている、業者間の取り決めや過度に低い安全係数の設定に関する改正で、全ての製品で0.8とは言っておらず、できるだけ各商品の実態に合わせて期限を伸ばす努力をしてほしいというメッセージ

過度に低い設定を避けるよう強いメッセージをこめるため、一般的には0.7から0.9であることを考え、中間の0.8以上を目安とした

- 平成20年11月「0.8以上」を盛り込んだ「加工食品の表示に関する共通Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」の一部改正

### <新規挿入>

Q 加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。

A 客観的な項目（指標）に基づいて得られた期限に対して、一定の安全をみて、食品の特性に応じ、1未満の係数（安全係数）をかけて期間を設定することが基本です。なお、安全係数は、個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましいと考えます。

# 第 1 回検討会でのご意見について

- 諸外国における安全係数と  
日本における安全係数0.8の根拠
- 消費期限「製造日を含めておおむね 5 日以内」  
とされることが広まった経緯
- 自治体における食品衛生監視上の指標



# 消費期限「製造日を含めておおむね5日以内」が広まった経緯

## Ⅰ 「5日」の記述

消費期限を表示する食品については、「製造日を含めておおむね5日以内」の考え方が、「食品衛生法施行規則等の一部改正について（平成7年2月17日衛食第31号）」及び「飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について（平成7年2月17日7食流第392号）」で通知されている。

### 食品衛生法施行規則等の一部改正について（抜粋）

平成7年2月17日厚生省生活衛生局長通知

#### 第3 運用上の注意

##### 1 期限表示の記載等について

##### (3) 消費期限を表示する食品について

**消費期限**を表示すべき食品等とは、定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい食品等であるが、これは、定められた方法により保存した場合において**製造又は加工の日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品等**をいうものであること。

なお、製造又は加工の日から品質保持期限までの期間が5日以内となる場合は、前記の品質が急速に劣化しやすい食品等に含まれるものであり、この場合にあっては、消費期限を記載するものとする。

### 飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について（抜粋）

平成7年2月17日食品流通局長通知

#### 第2 期限表示の基本的な考え方

1 食品の期限表示は、食品の保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じて次の区分により行う。

(1) 品質が急速に変化しやすく、製造後製造日を含めて**おおむね5日以内**に消費しなければ衛生上の危害が発生する恐れがある食品には「消費期限」（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限をいう。）を年月日で表示する。

# 消費期限「製造日を含めておおむね5日以内」が広まった経緯

平成7年2月17日より前

- 平成5年には厚生省も農林水産省も主に「数日以内」を用いていたが、平成6年には厚生省が対象食品の明記に代えた。

## 期限表示導入※に向けた各種検討（日数に係る内容を抜粋）

| 年月日                   | 文章                                 | 内容（抜粋）                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 平成5年11月15日<br>(1993年) | 【厚生省】食品の日付表示に関する検討会報告書             | ○日付表示に関し留意すべき点について：<br>・早期の消費が望まれる食品： <b>数日以内</b> の早期の消費が望まれる食品については、Use-by Dateを表示<br>・品質劣化の速度が比較的緩慢な食品：品質が保持される期限の目安として、Date of Minimum Durabilityの表示を行う（ <b>食肉製品、即席めん、缶詰</b> 等）            |
| 平成5年11月<br>(1993年)    | 【農林水産省】食品表示問題懇談会中間報告               | ○食品の特性と期限表示<br>食品をその保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じてグループ分けする場合、①品質が保たれるのが <b>数日以内</b> の食品、②品質が保たれるのが <b>数日から数ヶ月</b> の食品、③品質が保たれるのが <b>数ヶ月以上</b> の食品、④品質が保たれるのが <b>数年以上</b> の食品 の4つ                    |
| 平成6年4月11日<br>(1994年)  | 【厚生省】食品衛生調査会（食品規格部会・乳肉水食品部会合同部会）報告 | ○期限表示の対象食品<br>・使用期限を表示すべき食品： <b>食肉、生かき、生めん類、弁当、調理パン、そうざい及び生菓子類</b> が該当すると考えられる<br>・品質保持期限を表示すべき食品： <b>マーガリン、清涼飲料水、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、即席めん類、魚肉ねり製品並びに乳及び乳製品</b> 等が該当すると考えられる |
| 平成6年9月12日<br>(1994年)  | 【厚生省】食品衛生調査会答申                     | 同上                                                                                                                                                                                            |
| 平成7年2月17日<br>(1995年)  | 【厚生省】<br>【農林水産省】                   | おおむね <b>5日以内</b>                                                                                                                                                                              |

# 消費期限「製造日を含めておおむね5日以内」が広まった経緯

平成7年2月17日より後

- 平成7年4月に厚生省が通知した一部の団体ガイドラインで「5日」が規定されている。  
(期限表示の導入後、一部の業界団体がガイドラインを作成して厚生省に報告したところ、厚生省は業務の参考として当該ガイドラインを自治体向けに通知。)

| 年月日                  | 通知                                                            | 内容（抜粋）                                                                                                                        |
|----------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 平成7年4月3日<br>(1995年)  | 【厚生省】食品等の日付に係る表示基準の改正に伴う期限の設定方法について(衛乳第55号 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知)  | ○牛乳等の日付表示（期限表示）設定のためのガイドライン<br>消費期限：通常、 <b>製造日を含めておおむね5日以内の期間</b> で品質が劣化する製品が対象となる。<br>○期限表示のための試験方法ガイドライン（食肉製品）<br>5日の記載なし   |
| 平成7年4月28日<br>(1995年) | 【厚生省】食品等の日付に係る表示基準の改正に伴う期限の設定方法について(衛乳第71号 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知)  | ○品質保持期限の設定方法のガイドライン（乳製品）<br>5日の記載なし<br>○はっ酵乳等の期限表示設定のためのガイドライン<br>終期とみなす指標の保存日数が、 <b>製造日を含めておおむね5日以内のもの</b> は、その日数をもって消費期限とする |
| 平成7年9月27日<br>(1995年) | 【厚生省】食品等の日付に係る表示基準の改正に伴う期限の設定方法について(衛乳第187号 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知) | ○期限表示のための試験方法ガイドライン（チルドハンバーグ、ミートボール類）<br>5日の記載なし                                                                              |



平成6年に厚生省が対象食品を明記していること、平成7年2月17日の2ヶ月後には一部の団体が「5日」を規定するガイドラインを策定していることから、事業者の実態を踏まえたと推察<sup>11</sup>

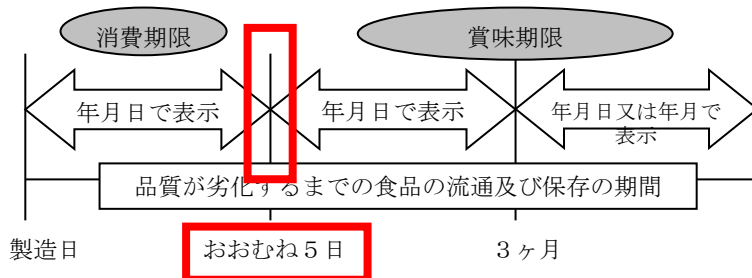
# 消費期限「製造日を含めておおむね5日以内」が広まった経緯

## 「5日」の削除

- 平成15年9月初版「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集：期限表示について)」において、「消費期限とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示（略）」とされイメージ図も示された
- 平成20年10月「第36回食品の表示に関する共同会議」における「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集：消費期限又は賞味期限について)\*」改正案の中で「5日」削除  
＜議事録（抜粋）＞  
「おおむね5日」の削除は、消費期限、賞味期限の位置づけを明確にし、そのもとできちんとした表示をしていただくという趣旨で実施した。今まで5日という目安があったがために、意味どおりの設定がなされていないことがわかってきた。どちらの期限として設定するかは、5日にとらわれる必要はないという意味。
- 平成20年11月「加工食品の表示に関する共通Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」一部改正で「5日」が削除され、イメージ図が改められた

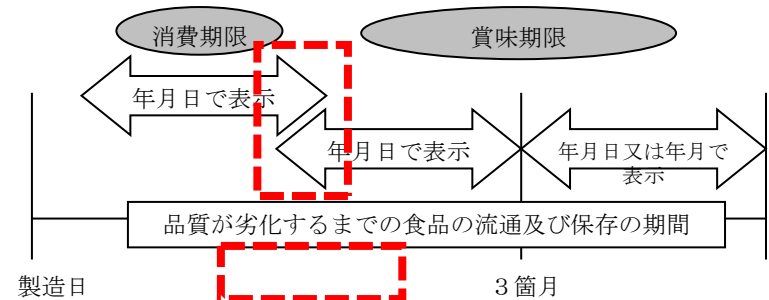
平成15年のイメージ図

(イメージ図)



平成20年のイメージ図

(イメージ図)



# 第 1 回検討会でのご意見について

- 諸外国における安全係数と  
日本における安全係数0.8の根拠
- 消費期限「製造日を含めておおむね 5 日以内」  
とされることが広まった経緯
- 自治体における食品衛生監視上の指標

# 自治体における食品衛生監視上の指標 ※3

## 東京都の例（令和4年度における細菌検査）

### 食品衛生監視事業（4月～5月）

**太ワク** は成分規格（昭和34年厚生省告示第370号）

| 対象食品                                  | 細菌数                                                   | 大腸菌群           | 大腸菌 | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ属菌 | 腸炎ビブリオ         | その他食中毒起因菌                |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|-----|---------|---------|----------------|--------------------------|
| 加熱済そうざい                               | 10 万/g を超えるもの                                         | 1,000/g を超えるもの | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | O157 等※1 陽性              |
| サラダ等<br>未加熱そうざい                       | 100 万/g を超えるもの                                        | 3,000/g を超えるもの | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | O157 等※1 陽性              |
| 弁当類（未加熱そうざいを含まないもの）                   | 10 万/g を超えるもの                                         | 1,000/g を超えるもの | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | O157 等※1 陽性              |
| すし種・刺身※2                              | 100 万/g を超えるもの                                        | 3,000/g を超えるもの | 陽性  | 陽性      | 陽性      | 最確数100/gを超えるもの | —                        |
| 調理パン                                  | 100 万/g を超えるもの                                        | 1,000/g を超えるもの | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | O157 等※1 陽性              |
| 洋生菓子                                  | 10 万/g を超えるもの                                         | 陽性             | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | O157 等※1 陽性              |
| 和生菓子                                  | 50 万/g を超えるもの                                         | 1,000/g を超えるもの | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | O157 等※1 陽性              |
| 生めん類                                  | 300 万/g を超えるもの                                        | —              | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | —                        |
| ゆでめん類                                 | 10 万/g を超えるもの                                         | 陽性             | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | —                        |
| 一夜漬（浅漬）                               | —                                                     | —              | 陽性  | 陽性      | 陽性      | 陽性             | O157 等※1 陽性              |
| 豆腐                                    | 50 万/g を超えるもの                                         | 300/g を超えるもの   | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | —                        |
| 未殺菌液卵                                 | 100 万/g を超えるもの                                        | 100/g を超えるもの   | —   | —       | 陽性      | —              | —                        |
| 殺菌液卵                                  | 10 万/g を超えるもの                                         | 100/g を超えるもの   | —   | —       | 陽性      | —              | —                        |
| 生食用食肉（タタキ等）                           | —                                                     | —              | 陽性  | —       | 陽性      | —              | カンパネラ、O157 等※1 陽性        |
| ハンバーグ用パテ・挽肉・ソーセージ及び<br>タンドリング処理された食肉等 | O157 等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。 |                |     |         |         |                |                          |
| アイスクリーム類                              | 成分規格参照                                                | 陽性             | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | —                        |
| 牛乳・加工乳                                | 5 万/ml を超えるもの                                         | 陽性             | 陽性  | 陽性      | 陽性      | —              | アフラトキシンM1 0.5μg/kgを超えるもの |

※1 腸管出血性大腸菌 O26、O111、O157、O103、O121、O145 を含む / ※2 生食用鮮魚介類をいう

# 自治体における食品衛生監視上の指標 ※4

## 川崎市の例（川崎市食品等の衛生指導基準）

### <汚染指標>

| 区分                |               | 一般細菌数（／g）※2 |                   |            | 汚染指標<br>（陰性であること） |
|-------------------|---------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                   |               | 適           |                   | 不適（超）      |                   |
|                   |               | 良<br>（未満）   | 要注意<br>（以上～以下）    |            |                   |
| 生食用鮮魚介類 ※1        |               | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | 大腸菌               |
| 豆腐                | 包装豆腐 ※1       | 1,000       | —                 | 1,000＜     | E.Coli ※3         |
|                   | その他の豆腐        | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | E.coli            |
| 魚介類加工品 ※1         |               | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | E.coli            |
| 弁当類               | 加熱そうざいのみの弁当類  | 1,000       | 1,000～10,000      | 10,000＜    | 大腸菌               |
|                   | 非加熱そうざいを含む弁当類 | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | E.coli            |
| そうざい<br>類         | 加熱そうざい        | 1,000       | 1,000～10,000      | 10,000＜    | 大腸菌               |
|                   | 非加熱そうざい       | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | E.coli            |
| 生菓子               |               | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | E.coli            |
| 漬物 ※4             |               | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | E.coli            |
| めん類               | 生めん           | 100,000     | 100,000～3,000,000 | 3,000,000＜ | E.coli            |
|                   | 茹で・蒸しめん       | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | 大腸菌               |
| 店内スライス・小分け食品      |               | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | E.coli            |
| その他<br>加工食品<br>※1 | 加熱食品          | 1,000       | 1,000～10,000      | 10,000＜    | 大腸菌               |
|                   | 非加熱食品         | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | E.coli            |
| 拭取                | 調理用器具 ※5      | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | 大腸菌               |
|                   | 調理従事者手指 ※5    | 10,000      | 10,000～100,000    | 100,000＜   | 大腸菌               |

### <推奨検査項目>

| 主たる原材料・調理工程等        | 検査項目<br>（陰性であること） |
|---------------------|-------------------|
| 加工食品（手指の汚染を受けやすい食品） | 黄色ブドウ球菌           |
| 魚介類                 | 腸炎ビブリオ            |
| 食肉・卵類               | サルモネラ属菌           |
| 鶏肉                  | カンピロバクター          |
| 穀類                  | セレウス菌             |
| 豆類                  | セレウス菌             |
| 生野菜・果物              | 大腸菌               |
| 煮込み調理食品             | ウエルシュ菌            |
| 拭取                  | 黄色ブドウ球菌           |

※1 規格基準（成分規格）の定められた食品については、規格基準に定められていない項目について、本指導基準を適用する。

※2 乳酸菌や発酵食品を含む検体については、一般細菌数は適用しない。包装豆腐（無菌 充填豆腐以外のもの）の一般細菌数が1,000/gである場合は、適（良）として取り扱う。

※3 E. coli：糞便系大腸菌群（大腸菌群のうち、44.5℃で24時間培養したときに、乳糖を分解して酸及びガスを生ずるものをいう。）

※4 一般細菌数の基準は、一夜漬け（浅漬け）に限り適用する。

※5 全検体中とする。



# 自治体における食品衛生監視上の指標 ※5

## 福岡市の例（福岡市食品衛生成分規格指導基準）

| 項目<br>食品区分               | 基準                      | 細菌数（／g）<br>※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<br>（ppm未満） |
|--------------------------|-------------------------|---------------|------|--------|---------|--------|------------------|
| 弁当及び<br>そうざい             | 加熱調理食品                  | 100,000       | 陰性   |        | 陰性      |        | 50 ※4            |
|                          | 非加熱調理食品                 | 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<br>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               |

※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。



# 参考文献

- ※ 1 諸外国における食品の期限表示制度及び普及啓発に関する調査業務報告書  
(令和5年12月)  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/assets/efforts\\_240131\\_0004.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_240131_0004.pdf)
- ※ 2 第1回食品ロスの削減に向けた検討会(平成20年8月)速記録  
[https://www.maff.go.jp/j/study/syoku\\_loss/pdf/report.pdf](https://www.maff.go.jp/j/study/syoku_loss/pdf/report.pdf)  
第36回食品の表示に関する共同会議(平成20年10月)  
[https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/kyodo\\_kaigi.html](https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/kyodo_kaigi.html)
- ※ 3 東京都保健医療局 食品衛生関係事業報告  
[https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/foods\\_archives/publications/foodDygiene/index.html](https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/foods_archives/publications/foodDygiene/index.html)
- ※ 4 川崎市食品等の衛生指導基準  
<https://www.city.kawasaki.jp/templates/outline/cmsfiles/contents/0000149/149994/20230417KHGS.pdf>
- ※ 5 福岡市食品衛生成分規格指導基準  
[https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/19540/1/fukuokasi\\_shokuhineiseiseibunkikakusidoukijun.pdf?20240730151836](https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/19540/1/fukuokasi_shokuhineiseiseibunkikakusidoukijun.pdf?20240730151836)