

安全な食品を提供
するために

事業者の皆さまへ
自主検査を
実施しましょう！



自主検査のQ&A

自主検査を正しく理解するために、
Q&A方式で解説をしています。

埼玉県食品衛生協会
検査センター



(注)このQ&Aでは、次の内容の全体を総称して「ハサップに沿った衛生管理」と呼んでいます。

営業者(集団給食施設を含む。)は、食品衛生法施行規則に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に従い、

- ①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること、
 - ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること、
 - ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること、
 - ④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと、
- が求められています。

平成30年8月31日厚生労働省作成(最終改正:令和3年5月31日)「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A 1.制度全般について」より引用

(注2) 対象者の標記(出典)

- ▶ 食品等事業者(食品衛生法第3条・厚生労働省Q&A)
- ▶ 食品営業者(食品衛生法第50条第2項 食品関係営業者;食品等事業者、県食品衛生法施行条例 別表;営業者)
- ▶ 食品関連事業者(食品安全基本法・食品表示法)

目次

ページ

Q1 自主検査とは何か	1
Q2 自主検査は、いつからやることになったのか	2
Q3 今まで、製品(販売食品等)については、自主検査を しなくても何ら問題もなかった ので、これからも問題はないのでは	3
Q4 ハサップに沿った衛生管理と自主検査の関係は	4
Q5 自主検査を行うと決めるのは誰か	5
Q6 食品衛生協会とは、自主検査への取組は	6
Q7 自主検査は、食品工場などの大量生産される食品 だけでよいのでは	8
Q8 規格基準もない食品で、衛生規範もなくなったのに 自主検査する目的は	9
Q9 自主検査は、年に何回するべきなのか	10
Q10 学校給食などへ納入する食材についても自主検査が 求められるのはなぜか	11
Q11 自分で製造したものでなくても取扱う食品や食材・ 原料を自主検査しなくてはならないのはなぜか	12

Q12 食品の種類や営業の規模の違いによって 自主検査の項目が違うのはなぜか	13
Q13 自主検査は、いつどこでやってもらえるのか	14
Q14 自主検査のために用意する食品の量や保存方法 ・検査へ出す依頼の仕方など具体的な方法は	14
Q15 なぜ食品細菌の検査が中心なのか	15
Q16 なぜ指標菌を調べるのか O157やカンピロバクターなど直接調べたほうが 具体的ではないのか	15
Q17 扱う食品はひとつ数百円のものなのに、自主 検査で数千円もかけてもらえないが	19
Q18 自主検査の結果から何がわかるのか、 検査項目ごとに具体的に知りたい 一般細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・大腸菌(E.coli)	20
Q19 自主検査の結果が悪かったらどうすれば よいのか	23
Q20 賞味期限は、自主検査で決められるのか	24
Q21 栄養成分検査は、自主検査でもできるのか	24
参考 ※1～6	25

▶ Q1自主検査とは何か

A1 食品等事業者が自ら取り扱う原材料や中間製品、最終製品などについて検査を行うことです。

(解説)

ハサップに沿った衛生管理の制度化に伴い、衛生管理計画の策定、遵守が求められることとなり販売食品等の自主検査※の実施など必要な措置を衛生管理計画に盛り込むことが必要になりました。

回収命令や食品廃棄などの行政処分が伴う「行政検査」とは異なり、検査結果を製品の製造や食品の取扱い方法などに反映できるという利点があります。

(参考)

※ 販売食品等の自主検査

食品衛生法第13条第1項の規格基準に適合していることの確認に限らず、ハサップに沿った衛生管理の制度化に伴い食品等事業者の自らの責任において行う検査をいう。

具体的な方法としては、食品中又は食品に付着しているヒトにとって有害な微生物や化学物質などが無いかを調べるもの。直接的に有害な微生物や化学物質を調べる場合やそれらに汚染されている可能性を示す指標菌を調べる場合がある。一般的に、細菌(微生物)検査や理化学検査(残留農薬検査など)として区別する。

▶ Q2 自主検査は、いつからやることになったのか

A2 平成15年の食品衛生法の改正により、食品等事業者は自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の自主検査を実施するよう努めなければならぬとされました。

(解説)

食品関係事業者(保健所の営業許可を受けている者)は、従来から自主検査を行うことになっていました※1。

令和3年6月に本格施行された改正食品衛生法では、衛生管理に関する新たな制度が、営業以外の学校、病院等で継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設(集団給食施設)にも準用されることとなりました※2。

また、食品の生産から流通消費に係る食品等事業者にあつては、ハサップに沿った衛生管理(衛生管理計画の作成、衛生管理の実施状況の記録・保存、食品衛生責任者の設置等)の一環として自主検査を実施することとなります。

参考 ※1 食品衛生法で規定する自主検査

※2 HACCPに沿った衛生管理の本格施行について

▶ Q3 今まで、製品(販売食品等)については、自主検査をしなくても何ら問題もなかったのに、これからも問題はないのでは

A3 今まで問題がなかったからと言って、これからも問題がないという保証にはなりません。問題がないという保証のためにも自主検査は有効な手段と言えます。

(解説)

食品営業者は、自ら取扱う食品(自ら製造したものに限らず全てのもの)についてその安全性を確保する責任があります。そのためには、取扱う食品についてよく理解し原材料の安全性にも注意しなければなりません。

そして、それらの安全性を客観的に判断する手段として自主的に検査をしなければなりません。今まで問題がなかったからと言っても、取扱う食品や原材料は、産地や生産時期、取引をする相手方の衛生状態や安全性確保の取組状況などの違いにより逐次変化しています。

自主検査によって安全の確認をしましょう。

全国統一のハサップに沿った衛生管理の制度化に伴い一般の消費者や生産から流通消費に至る各段階の関係者の意識が向上し、自主検査の結果を重視する傾向が高まってきています。

▶ Q4 ハサップに沿った衛生管理と自主検査の関係は

A4 ハサップに沿った衛生管理が適切に行われているかどうかを検証する手段として自主検査があります。

(解説)

食品等事業者が行う自主検査については、従来から食品営業者の責務として義務付けられていました※1。

しかし、自主検査を実施しようとしても判断するための基準(食品規格基準)や規範(特定の食品に関する衛生規範)がない食品については、食品営業者を指導する行政側も積極的に取り組んでできませんでした。

それは、判断の基準を行政に求められても統一した判断基準がないことから、十分に理解が得られる答えができなかったためでした。

新たに「ハサップに沿った衛生管理」が制度化され、食品等事業者自らが、この衛生管理(衛生管理計画の作成・実行)を行うこととなりました。

具体的には、食品等事業者自らが、計画した衛生管理の水準(基準)を決めることができ、規格基準や衛生規範に該当しない食品であっても、自主検査(検証)を通して、自らの衛生管理が適正に機能していることを証明(判断)することができることとなりました。

そして、皆さんのお店に立ち入りする保健所の食品衛生監視員は、食品等事業者の計画した衛生管理計画が適切に機能しているかどうかなどのチェックを各種の記録などや自主検査の結果から判断することができるようになりました。

▶ Q5 自主検査を行うと決めるのは誰か

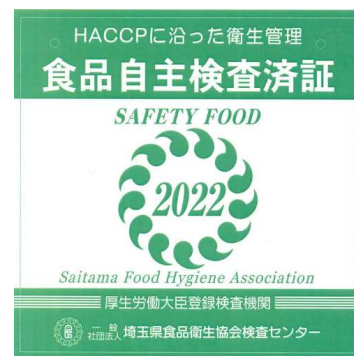
A5 自主検査を行うかどうか決めるのは、食品等事業者が自らで決めるということになります。

(解説)

自主検査は他人から指示されて行うものではありません。「自ら行う検査です。」とは言っても、食品等事業者自身で行う食品知識の習得や安全性の確保とは異なり、食品の検査には、それに必要な検査器材や検査員、専用の検査室などが必要となります。大手の製造会社や工場のように一般の食品等事業者の方々が個々で実施することは困難です。

そのために、埼玉県食品衛生協会では年4回、県内各保健所を会場として自主検査の受付を行っております。

自主検査の日程などにつきましては、各保健所の食品衛生協会へお問い合わせください。また、急いで自主検査をしたい方には、同協会検査センターの窓口において随時受付を行っています。自分の取扱っている販売食品等についてどのような検査が適しているかなどのお問合せにも対応しています。



(参考)

お問い合わせ

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター
〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地
電話番号 048-649-5331
FAX 048-647-3360

▶ Q6 食品衛生協会とは、自主検査への取組は

A6 食品衛生協会は、営業者皆様からいただいた協会費で営業者皆様のための自主検査をはじめ各種の活動を行っています。

名称は「一般社団法人埼玉県食品衛生協会」といいます。

埼玉県内の主な保健所施設内には協会支部の事務所が設置されています。

事務所窓口には、埼玉県の食品安全課及び各保健所の指導・助言を受け、定期的に行われる実務講習を受講した食品衛生に係る協会事務に精通した事務員が配置されています。

各支部の協会では、健康診断(検便)、食品自主検査及び総合食品賠償共済保険(あんしんフード君)などの案内・相談に対応しています。

食品衛生協会員の自主検査については、特別割引料金(定価の約2割引)で行い、「食品検査済証」を発行しています。消費者の方からのお問い合わせやお客様からの信頼感、安心感確保に役立つよう自主検査を実施した食品営業施設については検査センターのホームページで公表させていただきます。

【本部事務所】講習会、食品衛生の相談

電話 048-862-2253 FAX 048-839-6214
〒330-0063 さいたま市浦和区高砂4-4-17

令和2年度自主検査実施施設

※掲載の無い事業所様につきましては、随時追加しますのでご了承ください。
安心・安全な製品を提供するために、衛生管理に努め、埼玉県の食品自主検査実施要綱に基づき、食味の自主検査を当所で行っている事業所、施設をご紹介いたします。

令和元年度に、当所に検査依頼された事業所です。
多くの事業所の方々が、食品衛生に留意し衛生管理に励まされ、自主検査を実施しています。

実行会場一覧 (写真をクリックすると該当地域の掲載名が閲覧できます)

上野	加須	栗原	高川	越前	越前	川口	草加
行田	鴻巣	栗原	坂井	栗原	栗原	川口	川口
川口	川口	川口	川口	川口	川口	川口	川口

おすすめ記事

11月9日 行田地方庁舎 自主検査実施施設...

11月8日 熊谷保健所 自主検査実施施設...

2021年10月分の自主検査実施施設のご...

アーカイブ

保健所管内食品衛生協会一覧表

20220401現在

(協会名)	協会TEL(FAX)	勤務日	〒	所在地
戸田・蕨	048-262-8364	毎日 9:00~4:00	333-0842	川口市前川1-11-1 南部保健所内
上尾	048-775-1903	火・水 9:00~3:00	362-0074	上尾市春日2丁目10-33 上尾市西保健センター内
	048-541-8633	月・木・金 9:00~4:00	365-0039	鴻巣市東4-5-10 鴻巣保健所内
鴻巣	048-542-8368	毎日 9:00~4:00	365-0039	鴻巣保健所内
草加	048-927-1222	毎日 10:00~4:30	340-0035	草加市西町425-2 草加保健所内
吉川	048-924-3516	毎日 9:00~4:00		
朝霞 *1	048-468-7551	毎日 9:00~4:30	351-0016	朝霞市青葉台1-10-5 朝霞保健所内
富士見	048-494-2295	毎日 9:00~4:30		
坂戸	049-282-4747	毎日 9:00~4:00	350-0212	坂戸市石井2327-1 坂戸保健所内
狭山/入間 *1	04-2003-2113	毎日 9:00~4:00	350-1324	狭山市稲荷山2-16-1 狭山保健所内
所沢	04-2955-4410	毎日 9:00~4:00		
飯能/日高	04-2955-9105	毎日 9:00~4:00		
比企	hiki2018@yahoo.co.jp	毎日 9:00~4:00	355-0037	東松山市若松町2-6-45 東松山保健所内
	緊急時0493-23-4099			
秩父 *2	0494-24-4323	毎日 9:00~4:00 (1:00~2:00昼休み)	368-0025	秩父市桜木町8-18 秩父保健所内
本庄 *1	0495-24-3167	毎日 9:00~4:00	367-0047	本庄市前原1-8-12 本庄保健所内
熊谷	048-523-8975 (FAX 523-4486)	毎日 9:00~4:00	360-0031	熊谷市末広3-9-1 熊谷保健所内
深谷/寄居	048-526-1556 (熊谷FAX 523-4486)	火(第2,4はPM)・木 9:00~4:00		
	090-4662-6677	月・金 9:30~4:00	366-0826	深谷市田所町11-1 吉野屋内
	048-581-8040 (FAX 581-0212)	水 9:30~4:00	369-1224	寄居町鉢形2609 鉢形城公園管理事務所2F
加須	0480-61-1253	月~水、金 9:00~4:00 (昼休み不在)	347-0031	加須市南町5-15 加須保健所内
行田/羽生 *2	048-553-3099	金 9:00~4:00		
		月・火・水 9:00~3:00	361-0052	行田市本丸2-20 行田地方庁舎2F
春日部	048-734-2815	毎日 9:00~4:00	344-0038	春日部市大沼1-76 春日部保健所内
幸手	0480-44-3112	毎日 9:00~4:00	340-0115	幸手市中1-16-4 幸手保健所内
川越市	049-224-7955	毎日 9:00~4:00	350-1104	川越市小ヶ谷817-1 川越市保健所内
越谷市	048-940-2337	毎日 9:00~4:00	343-0023	越谷市東越谷10-31 越谷市保健所内
川口市	048-262-9292	毎日 9:00~4:00	333-0842	川口市前川1-11-1 川口市保健所内
さいたま市	048-852-3223 (FAX 852-3203)	毎日 8:30~5:00	338-0013	さいたま市中央区鈴谷 7-5-12 さいたま市保健所内

注1: *1; 食品衛生協会連合会、*2; 食品環境衛生協会、その他; 食品衛生協会

注2: 協会TEL/(FAX)欄のFAX記載なしは、電話番号とFAX番号が同じ

▶ Q7 自主検査は、食品工場などの大量生産される食品だけでよいのでは

A7 ハサップに沿った衛生管理として、むしろ一般の飲食店の皆様が販売食品等について自主検査することが重要になってきました。そして、積極的に食中毒の予防を行い、自らの食品等の安全を証明(検証)しましょう。

(解説)

従来から、食品工場の形態で大量生産され広域流通する食品の一部には、食品の基準や規格が設けられ、食品営業者や保健所のいずれもが積極的に自主検査や行政検査を行ってきました※³。しかし、現在、食中毒事件など人に危害を及ぼす多くの食品には、衛生状態の判断となる基準や規格のないものがほとんどでした。

ハサップに沿った衛生管理の制度化により、食品等事業者自らが食品の製造や販売に関して衛生管理の手法を計画・実行し、その衛生管理が適切に行われているかどうかの判断(検証)までも行うこととなったのです。

この場合、規格基準や衛生規範に該当しない食品であっても、食品等事業者の計画した衛生管理の水準(基準)を持つことで、自らが計画した衛生管理の手法が適正に機能していることを自ら判断することができます。

つまり、従来は基準や規格がないために衛生管理の状況を客観的に判断することができなかった食品についても「自主検査」の結果から「適切な衛生管理」が成されているかどうかを判断することができるようになったのです。

こうした意味では、自主検査の対象となる食品等の範囲が拡大されたといえます。

▶ Q8 規格基準もない食品で、衛生規範もなくなったのに自主検査する目的は

A8 ハサップに沿った衛生管理を食品等事業者自らが行うことで、従来は基準や規格がないために衛生管理の状況を客観的に判断することができなかった食品についても、「自主検査」の結果から「適切な衛生管理」が成されているかどうかを判断することができるようになりました。

(解説)

従来は、食品の基準や規格が設けられた食品や衛生規範が示された食品について、営業者や保健所のいずれもが積極的に自主検査や行政検査を行ってきました。

その甲斐があって、現在、これらに違反する食品の流通はほとんどなくなってきました。

一方で、食中毒事件など人に危害を及ぼす多くの食品には、その判断の基準や規格のないものがほとんどとなっています。

ハサップに沿った衛生管理^{※4}が制度化され、従来の衛生管理の方法を規定して各種通知や衛生規範は廃止されました^{※5}。ハサップに沿った衛生管理を行うためには、自主検査による検証が重要になりました。

こうした意味では、自主検査を行う目的がより明確となったといえます。

参考 ※4 ハサップシステムと衛生規範による衛生管理の違い
※5 衛生規範の廃止と新たな衛生管理について

▶ Q9 自主検査は、年に何回するべきなのか

A9 自主検査の回数は、その取り扱う食品の特性に応じた取組に応じて食品等事業者が自ら作成した衛生管理計画に基づき決めることとなります。

埼玉県では、令和3年6月からのハサップに沿った衛生管理の義務化にともない作成したリーフレット「～安全な食品を提供するために～」の中で「年2回を目安(季節や食品を変えて)」としています。

(解説)

自主検査は、検査する項目、調べる食品や原材料などを変えることによって衛生管理計画が適正に機能しているかどうかを客観的に判断する手段として、とても有効です。

より安全で安心できる食品を提供するために是非、自主検査を活用しましょう。

埼玉県食品衛生協会では年4回、県内各保健所を会場として自主検査の受付を行っております。自主検査の日程などにつきましては、各保健所の食品衛生協会へお問い合わせください。また、急いで自主検査をしたい方には、同協会検査センターの窓口において随時受付を行っております。自分の取扱っている販売食品等についてどのような検査が適しているかなどのお問合せにも対応しています。

▶ Q10 学校給食などへ納入する食材についても
自主検査が求められるのはなぜか

A10 ハサップに沿った衛生管理の制度化に伴い、生産から消費に至るまで一貫した衛生管理が求められるようになり、最終製品だけでなく、その原材料などの安全管理が必要となったからです。

(解説)

令和3年6月のHACCPに沿った衛生管理の本格施行に伴い厚生労働省から出された通知には、「原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施するよう求められ」とあります。

食品等事業者とは、今までの食品営業者といった表現よりも広く食品に携わるほぼ全ての人々(学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人も含む。)を表しています(食品衛生法第3条※1)。

従来は、自らが製造・調理したものの自主検査を行うことは、食品営業者の方も同様でしたが、ハサップに沿った衛生管理の共通理念は「農場から食卓へ(フロム・ファーム・テーブル)」といった一貫した衛生管理(いわゆる「フードチェーンでの衛生管理」)が重要とされています。

学校などの施設に入ってきた段階から、いくら徹底した衛生管理を行っても、食材や原材料に問題があってはハサップに沿った衛生管理は機能しません。

保健所は、営業の許可を得た者(営業者)だけではなく、広く食品等事業者に対してハサップに沿った衛生管理の実施について適切に指導及び助言を行っています※2。

参考 ※1 食品衛生法で規定する自主検査

※2 HACCPに沿った衛生管理の本格施行について

▶ Q11 自分で製造したものでなくても取扱う食品や食材・原材料を自主検査しなくてはならないのはなぜか

A11 ハサップに沿った衛生管理を行うために衛生管理計画を作成しても、その前提となる原材料がハサップに沿った衛生管理のもと管理されていないと管理されていないという考えに基づくものです。

(解説)

食品の安全性確保はフードチェーン全体が機能する必要があります。そのためにも、食品や食材・原材料の自主検査が重要となります。

令和2年11月都内の保育園で給食による食中毒が発生しました。患者の共通食がきつねうどんと判明し、つゆの原材料に使われた「鰹節のだしパック」に含まれていたヒスタミンを病因物質とするヒスタミン食中毒でした。

(参考)

「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に関するQ & A」（最終改正：令和3年5月31日）より

【主に事業者の皆様から寄せられた質問】
IV.保健所による監視指導や罰則等について

問17 飲食店が、「HACCP に沿った衛生管理」を実施していない事業者から仕入れた食材を使用した場合、食品衛生法違反になりますか。

○ HACCPに沿った衛生管理を行っていない事業者から原材料等を購入したことが、直ちに食品衛生法違反となるものではありません。しかしながら、食品の安全性の確保はフードチェーン全体で取り組むこととなりますので、衛生管理計画に沿って信頼できる事業者から仕入れる、受入時の確認を行う等、必要な対応をお願いします。

▶ Q12 食品の種類や営業の規模の違いによって
自主検査の項目が違うのはなぜか

A12 ハサップに沿った衛生管理の制度化に伴い、
危害発生の防止のための取組について、小規模
な営業者にとっては、「その取り扱う食品の特性
に応じた取組とする」とされ、それぞれの「衛生管
理計画」に定める方法で衛生管理の検証が可能
となったからです。

(解説)

ハサップに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品衛生
法第51条が改正されました。この中で「公衆衛生上必要
な措置」が規則で定められることとなりました。

この規則には、一般的衛生管理と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
取組を行うことが求められています。

また、この取組については、小規模な営業者にあつて
は、「その取り扱う食品の特性に応じた取組とする」と
いう表現で規制の緩和がされています※6。

この場合、各業界などが手引書を作成し厚生労働省が
内容を確認することで、食品の種類や営業の規模に応じ
た衛生管理計画が実行できることになったのです。

したがって、食品の種類や製造規模に応じた管理の仕
方や基準となるレベルを独自に設けることとなりました。

自主検査の項目は、これらのレベルを維持できている
かどうかを客観的・効率的に判断するための手段です。

より安全で安心できる食品を提供するために是非、自
主検査を活用しましょう。

(参考)※6「公衆衛生上必要な措置」に係る小規模な営業者
に対する基準について

▶ Q13 自主検査は、いつどこでやってもらえるのか

A13 埼玉県食品衛生協会では年4回、県内各保健所を会場として自主検査の受付を行っております。

▶ Q14 自主検査のために用意する食品の量や保存方法・検査へ出す依頼の仕方など具体的な方法は

A14 具体的な方法

① 検体の必要量(検体量)

- ・通常の1食分又は1個の量
- ・細菌検査の場合複数の検査項目について、一つの検体を用いて行うことができます。
- ・最小必要量は50gです。

注)酸価・過酸化価(理化学検査)の場合は、食品に含まれる油分の量により検査に必要な検体の量が異なります。

② どのような方法で検体を入れるか

- ・個包装のものは、そのまま通常の1食分又は1個の量
- ・個包装でないものは、密封できるビニールパック(袋)等を使用し、内容物が漏れ出ないようにして下さい。

③ 保存の方法・条件

- ・10℃以下
冷蔵庫で保存(細菌の増殖を抑える目的です。)
- ・常温保存
常温保存ができるもの、理化学検査に用いるもの

▶ Q15 なぜ食品細菌の検査が中心なのか

A15 食品中に細菌汚染があり増殖してしまうと、品質の劣化や、安全性に問題が生じます。

細菌検査を行うことにより、衛生管理が適切に実施されているか確認することができます。

(参考)

我が国の食中毒事件の多くは、細菌性食中毒である。また、保健所や消費生活センターに持ち込まれる食品の苦情の多くも食品中の細菌の汚染や増殖による腐敗や劣化によるものとなっている。食品の安全性確保のためには、食品細菌の検査が重要である。

▶ Q16 なぜ指標菌を調べるのか。O157やカンピロバクターなど直接調べたほうが具体的ではないのか

A16 食中毒菌の汚染がないことを検査で確認することはもちろん重要です。しかし、特定の菌のみを調べても安全性を確保したとは言いきれません。

ハサップに沿った衛生管理が、適切に行われていることを実証するためには、提供、販売する食品と同じ工程で調理、製造した食品について指標とされる菌について検査を行い、衛生管理の状況を確認をすることが重要になります。

(参考)

指標菌(指標細菌)

菌そのものは、直接的な危害を及ぼすことはないが、その菌の存在を確認することで、どのような温度管理や衛生的な取扱いがされていたか、どの程度の品質なのかなどを見極めるための目安となる細菌。

O157やカンピロバクターは、食品中でほとんど増殖しないが、わずかな量でも人の体内に入ると食中毒を起こす。

これらの細菌に対しては、特別な条件や検査方法を用いる必要がある。

したがって、食品中にわずかな量で存在している場合には、通常の検査で確実に存在を確認することは困難である。

そのため、指標菌を検査することで汚染の状況、保管状態及び加熱殺菌の適否を客観的に確認することができる。

細菌の検査項目と対象となる食品・食材の種類や状態

・食品、食材の種類、調理方法、加熱の有無から、検査の目的により細菌検査の項目を決める。

	全 般 食品 食材	加熱調理 した物	手作り	非加熱 摂取	肉・卵 及びそれら を用いた食品	魚介類 及びそれら を用いた食品	鳥/牛肉 及びそれら を用いた食品	容器包装 詰め食品
一般細菌数	○							
大腸菌群		○						
黄色ブドウ球菌			○					
大腸菌(E.coli)				○				
サルモネラ					○			
腸炎ビブリオ						○		
カンピロバク ター / O157							○ / ○	
クロストリジア								○
検査の目的	衛生状 態全般	加熱の 効果	手からの 汚染・二 次汚染	糞便の汚 染	食中毒菌 の有無	食中毒菌 の有無	食中毒菌 の有無	耐熱性菌 の有無

例示：カレーライス(全般・加熱した物・手作り)= 一般細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌

一般細菌数 指標菌として調べる。通常の食品に存在するが、洗浄や加熱によって減少し、温度管理の不備や時間の経過により増加する。一般細菌数が多い場合は、製造加工工程での取扱いや温度管理に問題があったことを意味する。食品が腐敗している場合は、一般細菌が増加($1.0 \times 10^7/\text{g}$ 以上)している。食品の洗浄・加熱の効果、温度管理の適否を調べる指標(目安)菌。安全な食品について、一般的には、300未満/g 又は30未満/ml と表現される。

定性検査と定量検査 定性検査とは、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、大腸菌(E.coli)及び病原細菌などのように、菌の存在の有無を目的に行う検査であり、菌量の大小に限らずその菌の存在が衛生管理上の問題となる場合に用いられる方法。一方、定性検査とは、菌の存在について許容される菌数かどうかの問題となる場合で、一般細菌数(生菌数:生きていて増殖を続ける可能性のある菌の数)などの検査に用いられる方法。

大腸菌群 加熱殺菌の効果を確認する指標菌として調べる。自然界やヒトの大腸に存在する菌の総称(特定の菌を示すものではない。)。通常の加熱調理の温度で容易に死滅するため、その菌群の存在を確認することで、加熱の効果を確認できる。大腸菌群は、自然界にも広く分布するものがあり、加熱後の二次汚染の有無を確認する目的にもなる。未加熱品の場合には、検出されても直ちに不適當な製品とは言い切れないこともあり、この場合は、大腸菌の検査で確認することができる。安全な食品について、一般的には、大腸菌群陰性と表現される。

黄色ブドウ球菌 ヒトの体表などに分布し、自然環境に抵抗性が強いので、あらゆる食品を汚染する可能性がある。黄色ブドウ球菌は、食品中で増殖し食中毒の原因となる毒素を産生する。加熱により菌自体は死滅しても毒素は分解されず食中毒を起こす。ヒトからの汚染の可能性が高く衛生的な取扱いが汚染防止のポイント。安全な食品について、一般的には、黄色ブドウ球菌陰性と表現される。

大腸菌(E.coli) 糞便汚染の指標菌として調べる。大腸菌は、ヒトの大腸に存在する特定の菌であり、その菌の存在を確認することで、食品が何らかの理由(不十分な手洗いなど)で糞便に汚染された証しとなる。大腸菌群が加熱効果や二次汚染の指標となる反面、未加熱品や生鮮食品の衛生状況を確認したい場合は、大腸菌検査が適している。大腸菌は、全てが病原菌ではないので検出されたからといって直ちにヒトに危害を及ぼすことはないが、衛生的な取扱いを確認する上で重要。安全な食品について、一般的には、大腸菌(E.coli)陰性と表現される。

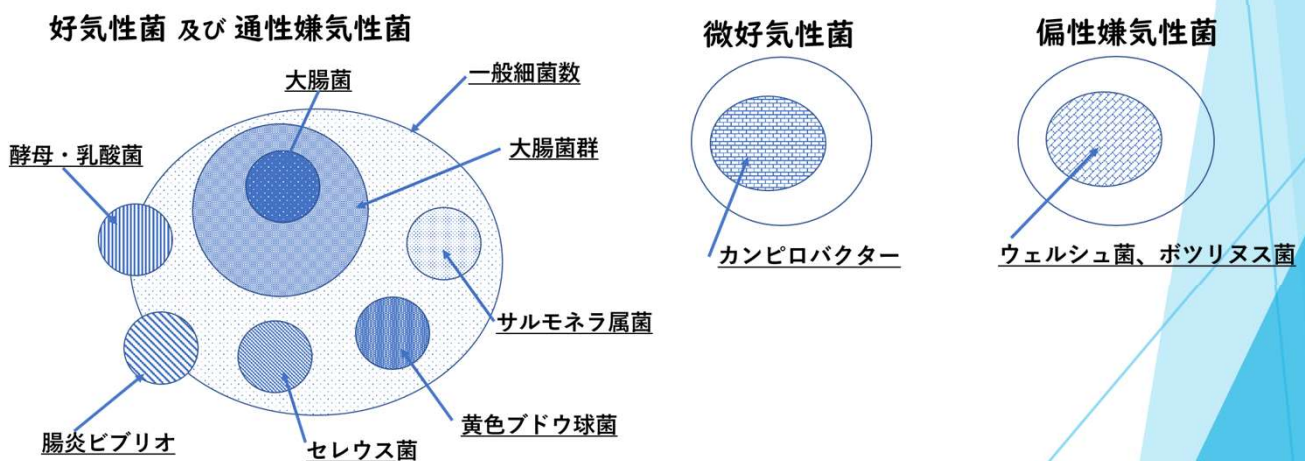


図 食品中の微生物 分類・包含関係

飲食店における衛生管理計画(参考例)

食品分類から見た検査項目

分類	メニュー	検査項目
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	一般細菌数 黄色ブドウ球菌 大腸菌 (E.coli)
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	一般細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ、ライス	同 上
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	同 上
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	同 上

▶ Q17 扱う食品はひとつ数百円のものなのに、自主検査で数千円もかけていられないが

A17 検査の実施にはどうしても経費が掛かりますが、衛生管理を確認し、安全安心を確保するためにできるだけ実施されることをお勧め致します。
方法は食品により異なりますが、多くの項目の検査を毎回せずとも、汚染指標菌の一般細菌数検査を継続して行い、菌数の変化を把握することも一つの方法です。

▶ Q18 自主検査の結果から何がわかるのか、
検査項目ごとに具体的に知りたい

A18 自主検査の結果は、直接、衛生管理計画の不備や内容について改善をする必要を示すものとなります。殺菌工程管理、保存温度管理及び二次汚染対策などに活用できます。

(1) 一般細菌数について

例. ゆでうどんの一般細菌数が、 1.0×10^5 /gを超えた場合

安全の目安 1.0×10^5 /g以下

例. ひじき(加熱そうざい)の一般細菌数が、 1.0×10^4 /gを超えた場合

安全の目安 1.0×10^4 /g以下

一般細菌数が安全の目安よりも多い食品は、製造加工工程や温度管理において適切ではない取扱いがあったことを意味します。

対策としては、加熱工程や保管温度等の衛生管理の改善が必要となります。

(解説)

一般細菌数は、食品を 10°C 以下に保存することで増殖が抑えられます。細菌数が増加している場合は、この保存温度からの逸脱や増殖を許してしまうほどの長時間保管されていたことも想定されます。

(2) 大腸菌群について

例. 加熱食品から大腸菌群が陽性(検出)となった場合

大腸菌群は、加熱処理により死滅するため、大腸菌群が加熱食品から検出された場合は、不十分な加熱処理や加熱後の汚染など製品の取扱い不備を意味します。

対策としては、十分な加熱の実施と加熱後の二次汚染が生じ無いう、衛生的な取扱いを行うなどの改善が求められます。

(解説)

大腸菌群は、人の大腸の環境(一般の細菌の増殖を抑制する胆汁酸の存在する環境)でも増殖し、糖を分解し、酸と炭酸ガスを産生する細菌たちの総称です。

大腸菌群とされる菌は、衛生管理のため便宜上、ひとくくりにしていますが、どれもが大腸に存在するわけではなく、自然界に広く分布しており、食品の原材料にも多く含まれています。

これらの菌は、熱に弱く加熱処理によって容易に死滅することから、加熱処理の適否のための指標菌となります。また、環境中に存在することから、食品の二次汚染の指標ともなります。

(3) 黄色ブドウ球菌について

例. 弁当から黄色ブドウ球菌が陽性(検出)となった場合

黄色ブドウ球菌は、食中毒菌の一種です。

人の手指の傷口や皮膚表面に存在します。

食品から検出されたということは、人の手指等を介して食品が汚染されたことを意味します。

対策としては、人からの汚染を防止するための食品の取扱いについて、各工程ごとの管理を含めて根本的に見直す必要があります。

(4) 大腸菌(E.coli)について

例. ソフトクリームから大腸菌(E.coli) が陽性(検出)となった場合

大腸菌(E.coli)は、人の糞便に存在する特定の細菌です。

この菌が検出されたということは、食品が糞便に汚染されたことを意味します。

対策としては、汚染の原因は人の手指などからの糞便汚染が考えられますので、これまでの手洗い(洗浄・消毒)について見直す必要があります。

▶ Q19 自主検査の結果が悪かったらどうすればよいのか

A19 自主検査の結果が悪かったらといって、直ちに違反となるものではありません。

しかし、自主検査の結果は、直接、衛生管理計画の不備や内容について改善をする必要を示すものとなります。

そのため、自ら改善に取り組むこととなります。

検査センターでは、単に検査を受け、結果を出すだけでなく検査項目が示す管理ポイントについても助言をさせていただいております。是非、ご活用いただきたいと思っております。

(参考)

「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に関するQ & A」（最終改正：令和3年5月31日）より

【主に事業者の皆様から寄せられた質問】

IV.保健所による監視指導や罰則等について

問16 衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となりますか。

○食品衛生法第60条第1項に基づく営業許可の取消又は営業の禁停止については、都道府県知事等が判断することとなります。

一般的には、事業者が衛生管理計画を作成しない場合や内容に不備がある場合、又は作成しても遵守していない場合、まずは改善のための行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わない場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。(以下、略)

▶ Q20 賞味期限は、自主検査で決められるのか

A20 賞味期限・消費期限の設定のための根拠の一つとして、自主検査が活用できます。

▶ Q21 栄養成分検査は、自主検査でもできるのか

A21 食品表示法に基づく栄養成分表示の根拠としての検査は、予約制で自主検査とは別に行っています。お問い合わせをお願いいたします。

(参考)

2020年4月1日から食品表示法に基づく栄養成分表示が義務付けられた。

食品表示基準では、食品関連事業者等は原則として、すべての一般用加工食品等に5つの栄養成分(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(塩分相当量))を表示することを義務としている。

<栄養成分検査の受付>

・完全予約制

お問合せ 電話番号 048-649-5331
FAX 048-647-3360

・検体受付時間

平日の月曜日から木曜日
9:00~12:00及び13:00~15:00

・検体量

200g以上

・成績書発行

受付後概ね2週間

・依頼書

検査センターHPからダウンロード可能

・宅配便利用可(午前中必着)

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター
〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地

※1 食品衛生法で規定する自主検査

(平成 15 年法改正により新設)

第3条 食品等事業者(食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。)は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装(以下「販売食品等」という。)について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

※2 「HACCP に沿った衛生管理の本格施行について」(抜粋)

(令和3年5月31日付け薬生食監発0531第3号)

都道府県保健所設置市特別区衛生主管部(局)長あて

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年法律第46号)が平成30年6月13日に公布され、令和2年6月1日から、食品衛生法第50条の2第2項の基準に基づき、原則全ての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理を実施するよう求められ、(中略)

令和3年6月1日から本格施行されます。つきましては、各都道府県等におかれては、適切に指導及び助言を行っていただきますようお願いいたします。

※3 行政検査の目的と食品の規格基準、成分規格

食品からの危害を防止するためには、食品衛生法第6条で有毒な又は有害な物質を含む食品や病原微生物により汚染された食品など、不衛生な食品又は添加物の製造、販売等を禁止している。

しかし、この規定だけでは、直ちに健康被害を及ぼさないまでも許容しがたいレベルの食品等の製造・流通等を防止することができない。

そのため、法第13条において、これらを積極的に排除する目的で「規格基準」を設け、公衆衛生上必要とされる最低限度の標準として「成分規格」を規定している。

ハサップに沿った衛生管理の制度化が行われるまでは、この基準や規格に限って食品衛生行政においては、積極的に「行政検査」を実施し、食品営業者にとっては、「自主検査」を行うことにより、これらの「基準」や「規格」に適合していることを求めてきた。

※4 ハサップシステムと衛生規範による衛生管理の違い

ハサップシステムは、食品個々について危害を特定し、これを排除する工程に管理を集中し結果として最終製品の検査を待たずに安全性を担保しようとするものである。

従来の方法が悪かったわけではないが、衛生規範など従来の衛生管理方法は、衛生に関する多くの事項について幅広く漏れのないよう取り決めをしてこれを遵守するといったもので、管理の項目があまりにも多岐にわたり注意が分散してしまい結果的に危害の排除が疎かになってしまったという欠点があり、ハサップシステムは、これを改良したものと言える。

この場合、危害を排除する工程を重要管理点と定めモニタリングを行い結果(記録)が問題なければ、ロットごとの検査が不要となったわけである。

一方で、モニタリングの結果を見ているだけでは、システムが正しく機能しているかどうかの判断はできないため、このシステムを管理運営していく手段として、このシステムが期待通り機能しているかどうかについては、自主検査により定期的に検証する必要がある。

※5 衛生規範の廃止と新たな衛生管理について

食品等事業者自らが、衛生管理計画を作成し実行することになったことから、国では衛生管理に関する各種通知をはじめとして、衛生管理について規定した「衛生規範」も廃止した。しかし、衛生規範が廃止されたからといっても衛生管理の手法が自由化されたに過ぎない。衛生規範に示されていた衛生の指標(検査項目、細菌数や酸価・過酸化作物価などの数値)は今後も自主管理(自主検査)の基準として参考となるものである。

※6 「公衆衛生上必要な措置」に係る小規模な営業者に対する基準について

食品衛生法第51条

厚生労働大臣は、営業(器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業(第54条及び第57条第1項において「食鳥処理の事業」という。)を除く。)の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置(以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。)について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 1 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に関すること。
- 2 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(小規模な営業者(器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。)その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組)に関すること。

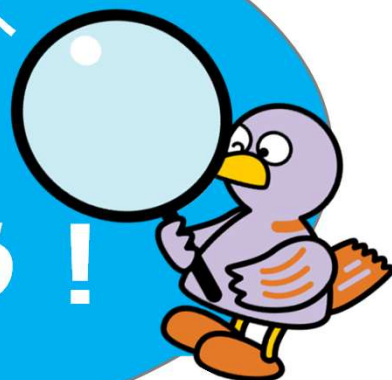
(注釈)

これまでは、埼玉県食品衛生法施行条例(第3条)において、食品営業者が行わなければならない公衆衛生上必要な措置について定めた管理運営の基準(管理運営基準)の中で「製造、加工、調理又は処理をした製品について、定期的に自主検査を行いその記録を一年間保存すること。」とされていた。

ハサップに沿った衛生管理の制度化に伴い、厚生労働省令(食品衛生法施行規則)が改正され、この全国統一の「公衆衛生上必要な措置」の実施により、ハサップに沿った衛生管理を行う上での「適切な衛生管理の証明」の手段として「自主検査」が位置付けられることとなった。

～安全な食品を提供するために～

事業者の皆さまへ
**自主検査を
実施しましょう！**



食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から、**HACCPに沿った衛生管理**が義務化されました。

提供、販売する食品と同じ工程で調理、製造した食品を検査して、自身が行う衛生管理が適切なことの確認を！



大腸菌群が陽性です。
加熱の方法の見直しを。



一般細菌の数が多いようです。
冷蔵庫内温度の確認を！

裏面の例を参考に、年2回を目安(季節や食品を変えて)に検査をお願いします。
検査結果は、適切な衛生管理の証明になります。
関係書類と一緒に保管してください。

お問い合わせは、保健医療部食品安全課
TEL:048-830-3618 FAX:048-830-4807

彩の国  埼玉県

飲食店営業の方

「検査結果をもとに、確認を！」は、主な例です。
結果に基づく改善などで、ご相談等がある場合は管轄の保健所へ

お店の形態	検査する食品	主な検査項目	検査結果をもとに、確認を！
洋食店	ハンバーグ	一般細菌数、大腸菌群	しっかり加熱（中まで加熱）の確認を！ 加熱後の汚染にも注意
	サラダ（生野菜）	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	原料野菜の洗浄・消毒方法や、保存用冷蔵庫の温度を再チェック！手洗いも！
	ソフトクリーム	一般細菌数、大腸菌群	製造器具に、目には見えない汚れが・・・。
居酒屋	やきとり	一般細菌数、大腸菌群、サルモネラ	加熱方法の見直しを。原材料からの汚染の疑いもあります。
	刺身	一般細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ	原材料の汚染や調理人の手指からの汚染対策を。冷蔵庫の温度のチェックも。
うどん、そば	ゆでめん（生）	一般細菌数、大腸菌群（大腸菌）、黄色ブドウ球菌	手指や器具類の洗浄・消毒を。冷蔵庫の温度管理も忘れずに。

製造業・販売業の方

検査する食品	主な検査項目	検査結果をもとに、確認を！
弁当（卵焼き）	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	加熱方法、器具類の洗浄消毒の見直しを。 手洗いも！
漬物（浅漬）	大腸菌、腸炎ビブリオ	原料野菜の洗浄・消毒方法の見直しを。
ドレッシング	一般細菌数、大腸菌群、カビ	加熱方法、器具類の洗浄消毒の見直しを。
和洋生菓子	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌（卵、生クリームを使う場合）	調理人の手指からの汚染、保存温度の管理不足など。
食肉（販売用）	一般細菌数、大腸菌、O157、カンピロバクター、サルモネラ属菌など	原材料の糞便汚染や二次汚染の可能性あり。冷蔵庫の温度チェックも。

検査する食品や項目についての相談は、管轄の保健所や検査を依頼する機関へ！
県ホームページでは、この他にも検査の例を紹介しています。

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/haccp/haccp-top.html>

検査目的 調べると何がわかる？

大腸菌群と大腸菌の違いは？

大腸菌群とは、、、
加熱殺菌の効果を調べます。陽性の場合、「加熱不足」や「加熱後の汚染」の疑いがあります。
食中毒の発生や品質の劣化が早まるなどのリスクが増加します。

大腸菌（大腸菌群の一種）とは、、、
食材の糞便による汚染や、調理人の手指からの糞便汚染の可能性などを調べます。
陽性の場合、病原性のある大腸菌（腸管出血性大腸菌O26、病原大腸菌など）により食中毒が起きる危険もあります。

一般細菌数とは、

食品の洗浄・加熱の効果や、冷蔵等の温度管理が適切かを調べる際の目安となる検査です。
細菌数が多い場合は、調理・製造工程での食品の取扱いや、温度管理に問題があったと考えられます。

各食中毒菌も調べましょう

**このまま提供すると、食中毒発生の危険！
食品中で爆発的に増殖します。**

- 黄色ブドウ球菌 : 手の傷等にいる菌
- サルモネラ属菌 : 鶏肉や卵の常在菌
- 腸炎ビブリオ : 魚介類（海水）の常在菌

注：食品中で増殖せず、わずかな菌量で発病するノロウイルス、O157、カンピロバクターは特殊な検査が必要です。