

## 冷凍食品の規格基準

食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号抜粋）

### 第1 食品

#### D 各条

#### ○ 冷凍食品

- 1 冷凍食品（製造し，又は加工した食品（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。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであつて，容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格

(1) 無加熱摂取冷凍食品（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つて，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。以下この項において同じ。）は，細菌数（生菌数）が検体1gにつき100,000以下で，かつ，大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数（生菌数）の測定法及び大腸菌群試験法は，次のとおりとする。

##### 1. 検体の採取及び試料の調製

冷凍したまま容器包装の表面をアルコール綿でよくふき，滅菌した器具を用いて開封し，その内容の全体を細切りした後無作為に25gを無菌的に滅菌ホモジナイザーにとり，滅菌リン酸緩衝希釈水225mlを加えて細碎する。その10mlを滅菌ピペットを用いて滅菌試料びんにとり，滅菌リン酸緩衝希釈水90mlを加えてよく混和し，これを試料原液とする。

細菌数（生菌数）の測定に関しては，1平板に30～300の集落がえられるように滅菌リン酸緩衝希釈水で試料原液を段階希釈したものを試料とし，大腸菌群の試験に関しては，試料原液を試料とする。

##### 2. 細菌数（生菌数）の測定法

第1 食品の部 D 各条の項の○ 氷雪の1 氷雪の成分規格の(2)の2. に準じて行う。

### 3. 大腸菌群試験法

第1 食品の部D 各条の項の○ 氷菓の1 氷菓の成分規格の(2)の3. に準じて行う。

(2) 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つて、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。)であつて凍結させる直前に加熱されたものは、細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は、(1)の1.、2.及び3.に準じて行う。

(3) 加熱後摂取冷凍食品であつて、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは、細菌数(生菌数)が検体1gにつき3,000,000以下で、かつ、E.coliが陰性でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及びE.coliの試験法は、次のとおりとする。

#### 1. 検体の採取及び試料の調製

(1)の1.に準じて行う。この場合において、E.coliの試験に関しては、試料原液を試料とする。

#### 2. 細菌数(生菌数)の測定法

(1)の2に準じて行う。

#### 3. E.coliの試験法

試料を1mlずつ3本のE.C.はつ酵管(第1 食品の部D各条の項の○ 生食用かきの1 生食用かきの成分規格の(3)の3.に規定するものをいう。)に接種し、恒温水槽を用いて44.5°(上下0.2°の余裕を認める。)で24時間(前後2時間の余裕を認める。以下この目において同じ。)培養する。その際、ガス発生を認めた試料は、推定試験陽性とし、ガス発生を認めないものは、推定試験陰性とする。

推定試験が陽性の場合、当該E.C.はつ酵管より1白金耳をE・M・B・培養基にかく線し、35°(上下1.0°の余裕を認める。以下この目において同じ。)で24時間培養した後、E.coliの定型的集落(定型的集落がない場合は、定型的集落に類似した集落2以上)を釣菌して、乳糖ブイオンはつ酵管及び寒天斜面にそれぞれ移植する(定型的集落に類似した集落を釣菌した場合は、各集落から釣菌したもの別にそれぞれ移植する。)

乳糖ブイオンはつ酵管は35°で48時間(前後3時間の余裕を認める。)、寒天斜面は35°で24時間培養し、乳糖ブイオンはつ酵管においてガス発生を確認した場合に、これと相対する寒天斜面について鏡検し、グラム陰性無芽胞桿菌を認めた場合をE.coli陽性とする。

- (4) 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つて、生食用のものを凍結させたものをいう。以下この項において同じ。)は、細菌数(生菌数)が検体 1g につき 100,000 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性であつて、腸炎ビブリオ最確数が 100 以下でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は、(1)の 1. , 2. 及び 3. に準じて、腸炎ビブリオ最確数の測定法は、第 1 食品の部 D 各条の項の O 生食用鮮魚介類の 1 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。))であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に限る。以下この項において同じ。)の成分規格の 1. 及び 2. に準じて行う。

## 2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準

- (1) 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。
- (4) 原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
- (5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。
- (6) 加工に使用する器具は、洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。また、その使用に当たつては、洗浄した上殺菌しなければならない。
- (7) 加工した生食用鮮魚介類は、加工後速やかに凍結させなければならない。

## 3 冷凍食品の保存基準

- (1) 冷凍食品は、これを  $-15^{\circ}$  以下で保存しなければならない。
- (2) 冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔<sup>はく</sup>または耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。