

○ 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って、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。以下この項において同じ。）は、細菌数（生菌数）が検体 1 g 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. 検体の採取および試料の調製

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 25 g 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 を加えて細砕する。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(3)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って、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。）であっ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 1 g 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って、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 1 g 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。（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については、E. coli が陰性であることを要しない。）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. 検体の採取および試料の調製

(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. はっ酵管（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、ガス発生を認められた試料は、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. はっ酵管より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、乳糖ブイヨンハッ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。）。

乳糖ブイヨンハッ酵管は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、乳糖ブイヨンハッ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って、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って、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○ 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。）であって、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)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行っ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、その加工に当たっては、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、その使用に当たっては、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° 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^{はく}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。