

香 川 県 指 導 基 準

香川県東讃保健所

香川県では、規格基準や衛生規範などが設定されていない地域的な食品で、しかもそのまま食べられる豆腐、生菓子及びそうざいなどに細菌に関する独自の基準を設定し、監視指導や自主管理の指標としています。（昭和 55 年～昭和 58 年設定）

品 目		細菌数(1g 当たり)	大腸菌群	黄色ぶどう球菌	セレウス菌
豆腐	包装豆腐	1,000 以下	陰 性	陰 性	
	その他の豆腐	100,000 以下	陰 性	陰 性	
あぶらあげ		50,000 以下	陰 性	陰 性	
生 菓 子		100,000 以下	陰 性	陰 性	
豆た 腐ま ご	包装たまご豆腐	1,000 以下	陰 性	陰 性	
	その他の たまご豆腐	100,000 以下	陰 性	陰 性	
そ う ざ い	和え物(サラダ等)	100,000 以下	陰 性	陰 性	
	酢 の 物	100,000 以下	陰 性	陰 性	
	煮 豆	10,000 以下	陰 性	陰 性	
	揚 げ 物	10,000 以下	陰 性	陰 性	
	つ く だ に	10,000 以下	陰 性	陰 性	
調 理 パ ン		100,000 以下	陰 性	陰 性	
ゆ で う ど ん	包装ゆでうどん	1,000 以下	陰 性	陰 性	
	その他の ゆでうどん	100,000 以下	陰 性	陰 性	
生 め ん		100,000 以下	陰 性	陰 性	
調 理 ご 飯	おにぎり	※500,000 以下	陰 性	陰 性	陰 性
	巻きすし	※500,000 以下	陰 性	陰 性	陰 性
	いなりずし	※500,000 以下	陰 性	陰 性	陰 性
魚肉ねり製品		10,000 以下		陰 性	

※10万以下が望ましい。