

食品衛生法に基づく「生食用」基準の例

成分規格 (告示第370号)	加工基準(主なもの) (告示第370号)	表示基準(要旨) (規則第21条)	備考	
生食用かき	<ul style="list-style-type: none"> ・細菌数: 50,000/g以下 ・E.coli最確数: 230/100g以下 ・腸炎ビブリオ最確数(むき身のみ): 100/g以下 	<ul style="list-style-type: none"> ・大腸菌群最確数: 70/海水100ml以下の海域で採取されたもの(原料用かき) ・使用水の規定(飲用適の水、殺菌海水又は飲用適の水を使用した人口海水の使用) ・衛生的な場所での加工、等 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用であるかないかの別 ・採取された海域又は湖沼 	保存基準あり
生食用鮮魚介類(切り身・むき身に限る。凍結させたものを除く)	<ul style="list-style-type: none"> ・腸炎ビブリオ最確数: 100/g以下 	<ul style="list-style-type: none"> ・使用水の規定(飲用適の水、殺菌海水又は飲用適の水を使用した人口海水の使用) ・衛生的な場所での加工、等 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用である旨 	保存基準あり
鶏の殻付き卵(生食用)	-	<p><食品一般の製造、加工及び調理基準></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の製造、加工又は調理に使用する鶏の殻付き卵は、食用不適卵であってはならない ・鶏の卵を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、70°で1分以上加熱(生食用の正常卵を割卵後速やかに使用する場合を除く)、等 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用である旨 ・摂氏10度以下で保存するのが望ましい旨 ・賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨 	使用基準あり(鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあっては、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。)