

衛生規範の指導基準一覧

製品分類		細菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	カビ	酵母
弁当・惣菜	加熱	100,000以下/g		陰性	陰性			
	未加熱	1000,000以下/g						
漬物	全般						カビ・産膜酵母が発生しないこと	
	包装後加熱殺菌						陰性	1,000以下/g
	一夜漬(浅漬)			陰性		陰性		
洋生菓子		100,000以下/g	陰性		陰性			
生めん類	生めん	3,000,000以下/g		陰性	陰性			
	ゆでめん	100,000以下/g	陰性		陰性			
	具(加熱)	100,000以下/g		陰性	陰性			
	具(未加熱)	3,000,000以下/g						