

仮訳

1979年食品法に基づき制定する

保健省告示

(第416号)2020年

件名 食品中の病原菌に関する品質又は規格、
検査・分析における基準、条件及び方法の規程

食品中の病原菌に関する基準規定を見直すことが適切であるため、1979年食品法の第5条の第1段落、並びに第6条の(2)、(3)及び(9)の権限に基づき、保健大臣が以下の通り告示する。

第1条 2013年9月25日付の保健省告示(第364号)2013年、件名「食品中の病原菌に関する規格」を廃止する。

第2条 販売用に製造する、販売用に輸入する、又は販売する本告示末尾のリスト1に基づく食品に、病原菌が存在してはならない。ただし、本告示末尾のリスト2で指定された種類及び量の病原菌を除く。

第3条 科学的検査・分析を行う場合、本告示末尾のリスト3の方法に従うこと。

第4条 本告示は補助食品及び食品添加物に適用されない。

第5条 本告示を、官報告示日（訳注：2020年10月9日）から90日が経過した時（訳注：2021年1月7日）に施行する。

2020年9月2日告示

アスティン・チャーンウィーラクーン

保健大臣

(注1) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じましても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注2) 本告示（2020年10月9日付官報掲載）の原典については、下記に掲載されています。
http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P416.pdf

(注3) 本告示のタイ政府による仮英訳については、下記に掲載されています。
http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.416.pdf

(注4) 本告示には補足が出されています。

原典

http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/416_QualitySetting.pdf

仮訳

https://www.jetro.go.jp/ext_images/thailand/food/MoPH416Explanation.pdf

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第416号)2020年、件名「食品中の病原菌に関する品質又は規格、検査・分析における基準、条件及び方法の規程」の末尾添付

リスト1
食品リスト

1. 保健省告示で個別に規定されている食品のリスト

- 1) 乳児用調整乳及び乳幼児用連用処方調製乳に関する保健省告示に基づく乳児用調製乳及び乳幼児用連用処方調製乳
- 2) 乳児用食品及び乳幼児用連用処方食品に関する保健省告示に基づく乳児用食品及び乳幼児用連用処方食品
- 3) 乳幼児用補助食品に関する保健省告示に基づく乳幼児用補助食品
- 4) 体重管理を必要とする人のための食品に関する保健省告示に基づく体重管理を必要とする人のための食品
- 5) 牛乳に関する保健省告示に基づく牛乳
- 6) フレーバーミルクに関する保健省告示に基づくフレーバーミルク
- 7) 乳製品に関する保健省告示に基づく乳製品
- 8) ヨーグルトに関する保健省告示に基づくヨーグルト
- 9) アイスクリームに関する保健省告示に基づくアイスクリーム
- 10) チーズに関する保健省告示に基づくチーズ
- 11) クリームに関する保健省告示に基づくクリーム
- 12) 密閉容器入り飲料に関する保健省告示に基づく密閉容器入り飲料
- 13) 茶に関する保健省告示に基づく茶
- 14) コーヒーに関する保健省告示に基づくコーヒー
- 15) 密閉容器入り豆乳に関する保健省告示に基づく密閉容器入り豆乳
- 16) 電解質飲料に関する保健省告示に基づく電解質飲料
- 17) ハーブティーに関する保健省告示に基づくハーブティー
- 18) 密閉容器入り飲料水に関する保健省告示に基づく密閉容器入り飲料水
- 19) 氷に関する保健省告示に基づく氷
- 20) ミネラルウォーターに関する保健省告示に基づくミネラルウォーター
- 21) 半加工食品に関する保健省告示に基づく半加工食品
- 22) ピータンに関する保健省告示に基づくピータン
- 23) 密閉容器入り食品に関する保健省告示に基づく密閉容器入り食品
- 24) ビタミン添加米に関する保健省告示に基づくビタミン添加米
- 25) チョコレートに関する保健省告示に基づくチョコレート
- 26) バターオイルに関する保健省告示に基づくバターオイル
- 27) マーガリン、バターブレンド、マーガリン及びバターブレンド製品に関する保健省告示に基づくマーガリン、バターブレンド、マーガリン及びバターブレンド製品
- 28) 蜂蜜に関する保健省告示に基づく蜂蜜
- 29) 密閉容器入りジャム、ゼリー及びマーマレードに関する保健省告示に基づく密閉容器入りジャム、ゼリー及びマーマレード
- 30) 澄ましバター又はギー(Ghee)に関する保健省告示に基づく澄ましバター又はギー(Ghee)
- 31) バターに関する保健省告示に基づくバター
- 32) 特定種類のソースに関する保健省告示に基づく特定種類のソース
- 33) 大豆蛋白質の分解により得られる調味製品に関する保健省告示に基づく大豆蛋白質の分解により得られる調味製品
- 34) 密閉容器入りソースに関する保健省告示に基づく密閉容器入りソース

- 35) ゼリー加工品及びゼリー菓子のラベル表示に関する保健省告示に基づくゼリー加工品及びゼリー菓子
- 36) パンに関する保健省告示に基づくパン
- 37) 玄米粉に関する保健省告示に基づく玄米粉
- 38) 肉製品に関する保健省告示に基づく肉製品
- 39) チューインガム及びキャンデーに関する保健省告示に基づくチューインガム及びキャンデー
- 40) すぐに食べられる加工食品である加工調理済み食品に関する保健省告示に基づくすぐに食べられる加工食品である加工調理済み食品

2. まだ保健省告示で個別に規定されていない食品のリスト

- 1) すぐに食べられる調理済み食品及び加工食品のラベル表示に関する保健省告示で規定されていない加工調理済み食品
- 2) 販売用容器入りの動物による製品、及び酢、塩などに漬け込まれた動物による製品から得られる発酵食品
- 3) 生麺類食品

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第416号)2020年、件名「食品中の病原菌に関する品質又は規格、検査・分析における基準、条件及び方法の規程」の末尾添付

リスト2
食品中の病原菌に関する規格

製品	病原菌の種類	規定量
1. 乳児用調整乳及び乳幼児用連用処方調整乳、乳児用食品及び乳幼児用連用処方食品		
(1.1) 乳児用調整乳(粉末又は乾燥タイプ) (1.2) 乳児用食品(粉末又は乾燥タイプ)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. クロノバクター属菌 (<i>Cronobacter</i> spp.)	10 グラム(g)中で非検出
(1.3) 乳幼児用連用処方調整乳(粉末又は乾燥タイプ) (1.4) 乳幼児用連用処方食品(粉末又は乾燥タイプ)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
(1.5) 粉末又は乾燥タイプ以外の乳児用調整乳、及び乳幼児用連用処方調整乳 (1.6) 粉末又は乾燥タイプ以外の乳児用食品 (1.7) 粉末又は乾燥タイプ以外の乳幼児用連用処方食品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)又はミリリットル(mL)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)又はミリリットル(mL)中で非検出
2. 乳幼児用補助食品		
(2.1) 乳幼児用補助食品(粉末又は乾燥タイプ)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
(2.2) 粉末又は乾燥タイプ以外の乳幼児用補助食品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出

製品	病原菌の種類	規定量
3. 体重管理を必要とする人のための食品(砂糖に代わる甘味剤タイプの低エネルギー食品を除く)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
4. 乳製品、すなわち牛乳、フレーバーミルク、ミルクの製品及び牛乳以外の他の動物のミルク		
(4.1) 低温殺菌法又は同等の他の方法による加熱殺菌過程を経た液体状の加工調理済み乳製品 1) 牛乳 2) フレーバーミルク 3) ミルクの製品 4) 牛乳以外の他の動物のミルク	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 ミリリットル(mL)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/ mL)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/ mL)以下
	4. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>)	25 ミリリットル(mL)中で非検出
(4.2) 粉ミルク	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
(4.3) フレーバーミルク(乾燥タイプ)	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
(4.4) ミルクの製品(乾燥タイプ)	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
(4.5) 低温殺菌法又は同等の他の方法による加熱殺菌過程を経た液体状の加工調理済みタイプ及び乾燥タイプ以外の牛乳、フレーバーミルク、ミルクの製品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)又はミリリットル(mL)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)又はミリリットル(mL)中で非検出。ただし、備考(4)に該当する製品は 100(CFU/mL)又は 100(CFU/g)以下
5. ヨーグルト	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)又はミリリットル(mL)中で非検出。ただし、備考(4)に該当する製品は 10(CFU/mL)又は 10(CFU/g)以下
6. チーズ		
(6.1) 食品中に(a _w) > 0.9 の自由水量を含むチーズ	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
	5. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>)	25 グラム(g)中で非検出
(6.2) 食品中に(a _w)が 0.82 - 0.9 の自由水量を含むチーズ	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	500(CFU/g)以下
	4. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>)	25 グラム(g)中で非検出

製品	病原菌の種類*	規定量
(6.3) 食品中に(a_w) ≤ 0.82 の自由水量を含むチーズ	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>)	25 グラム(g)中で非検出
7. クリーム		
(7.1) 乾燥クリーム	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
(7.2) 低温殺菌法又は同等の他の方法による加熱殺菌過程を経たクリーム	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>)	25 グラム(g)中で非検出
(7.3) 乾燥クリーム及び低温殺菌法又は同等の他の方法による加熱殺菌過程を経たクリーム以外のクリーム	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出。ただし、備考(4)に該当する製品は100(CFU/g)以下
8. アイスクリーム		
(8.1) ミルクアイスクリーム、モディファイドアイスクリーム、アイスクリームミックス	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	500(CFU/g)以下
	4. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>)	25 グラム(g)中で非検出
(8.2) ミルクアイスクリーム、モディファイドアイスクリーム、アイスクリームミックス(低温殺菌法又は同等の他の方法による加熱殺菌過程を経た液体タイプ、及び粉末又は乾燥タイプ)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>)	25 グラム(g)中で非検出
(8.3) 低温殺菌法又は同等の他の方法による加熱殺菌過程を経た液体タイプ、及び粉末又は乾燥タイプ以外の甘く冷たいアイスクリーム及びミルクアイスクリーム、モディファイドアイスクリーム、アイスクリームミックス	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出。ただし、備考(4)に該当する製品は100(CFU/g)以下

製品	病原菌の種類*	規定量
9. 飲料製品		
(9.1) 低温殺菌法又は同等の他の方法による加熱殺菌過程を経た pH ≥ 4.3 の液体タイプの加工調理済み製品 (1) 1) 密閉容器入り飲料 2) 茶 3) コーヒー 4) 密閉容器入り豆乳	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 ミリリットル(mL)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/mL)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/mL)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/mL) 以下。ただし Bird's Nest Beverage は 1,000(CFU/mL)以下
	5. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>) (2)	25 ミリリットル(mL)中で非検出
(9.2) 濃縮又は乾燥タイプの密閉容器入り飲料	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>) (3)	100(CFU/g)以下
	5. リステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>) (2)	25 グラム(g)中で非検出
(9.3) (9.1)及び(9.2)以外の密閉容器入り飲料、茶、コーヒー、密閉容器入り豆乳	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)又はミリリットル(mL)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)又はミリリットル(mL)中で非検出。ただし、備考(4)に該当する製品は 100(CFU/mL)又は 100(CFU/g)以下
10. 電解質飲料		
	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 ミリリットル(mL)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/mL)以下
11. ハーブティー		
	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
12. 密閉容器入り飲料水		
13. 氷		
14. ミネラルウォーター		
	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	100 ミリリットル(mL)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/100mL)以下
15. 半加工食品		
(15.1) 調味したクワイチャップ、クワイティヤオ、バミー、センミー、ウンセン	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下

製品	病原菌の種類*	規定量
(15.2) クワイティヤオ、クワイチャップ、バミー、センミー及びウンセンの収納容器中に収められた調味料	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	1,000(CFU/g)以下
(15.3) 調味したカーオトム及びチョコク、並びに粉末タイプ又は乾燥タイプのケーンチュート及びスープ	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. <i>Bacillus cereus</i>	200(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
(15.4) 濃縮タイプ (4)、固形タイプのケーンチュート及びスープ	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
(15.5) 各種ケーン及びナムプリック (4)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	1,000(CFU/g)以下
(15.6) (15.1) - (15.5)以外のインスタント食品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出。ただし、備考(4)に該当する製品は100(CFU/g)以下
16. ピータン	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
17. 密閉容器入り食品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出。ただし、備考(4)に該当する製品は100(CFU/g)以下
	3. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>) (5)	1 グラム(g)中で非検出

製品	病原菌の種類*	規定量
18. ビタミン添加米	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
19. チョコレート 20. 蜂蜜 21. 密閉容器入りジャム、ゼリー 及びマーマレード 22. バターオイル 23. マーガリン、バターブレンド、 マーガリン製品及びバター ブレンド製品 24. 澄ましバター又はギー (Ghee) 25. バター	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
26. 唐辛子ソース、トマトソース、 パパイヤソース、粉ソース 又は色素配合粉ソース、及び混 合ソースなどの特定種類のソー ス		
(26.1) 外気の収納容器内への侵入 を防ぎ、常温で保存できる、 金属又は他の安定した素材で できた密閉容器に保存する、加熱 又は同等の他の方法による微生物 の消滅又は繁殖抑止に用いる 工程を経た特定種類のソース	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出
(26.2) (26.1)以外の微生物の消滅 又は繁殖抑止に用いる工程を 経た特定種類のソース	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
27. 大豆蛋白質の分解により得 られる調味製品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	1,000(CFU/g)以下

製品	病原菌の種類*	規定量
28. 密閉容器入りソース		
(28.1) 外気の収納容器内への侵入を防ぎ、常温で保存できる、金属又は他の安定した素材でできた密閉容器に保存する、加熱又は同等の他の方法による微生物の消滅又は繁殖抑止に用いる製造工程を経た密閉容器入りソース	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	0.1 グラム(g)中で非検出
(28.2) (28.1)の製造工程以外の、微生物の消滅又は繁殖抑止に用いる製造工程を経た各種のたれとして密閉容器に入れたソース	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	1,000(CFU/g)以下
(28.3) (28.1)の製造工程以外の、微生物の消滅又は繁殖抑止に用いる製造工程を経た味噌として密閉容器に入れたソース	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	2,500(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	1,000(CFU/g)以下
(28.4) (28.1)の製造工程以外の、微生物の消滅又は繁殖抑止に用いる製造工程を経た各種のたれ及び味噌以外の密閉容器入りソース	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	500(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	1,000(CFU/g)以下
29. ゼリー加工品及びゼリー菓子		
(29.1) 乾燥タイプでないゼリー加工品及びゼリー菓子	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
(29.2) 乾燥タイプでないゼリー加工品及びゼリー菓子以外のゼリー加工品及びゼリー菓子	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下

製品	病原菌の種類*	規定量
30. パン	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
31. 玄米粉	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
32. 販売用容器入りのルークチン、ソーセージ、ムーヨーなどの肉製品 (6)、及び同様の製造工程による製品		
(32.1) ルークチントート及びムーヨートートなどの加工調理済みの肉による製品 (32.2) 冷却した肉による製品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
(32.3) 冷凍した肉による製品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	50(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	50(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	50(CFU/g)以下
33. チューインガム及びキャンデー	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
34. 加工調理済み食品 (6)		
(34.1) カノムモーケーン、トーンヨート、カノムチャン、カノムキーマー及びバナナ入りココナッツミルクなどのデザート又はタイ菓子 (34.2) 発酵させた、砂糖漬け、シロップ漬けした、煮詰めた、又は乾燥させた野菜・果物	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下

製品	病原菌の種類*	規定量
(34.3) 食品中に(a_w) ≥ 0.85 の自由水量を含む詰め物入り及び詰め物なしの焼き菓子	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	10(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
(34.4) カーオケーン、クワイティヤオ、プーアット、ムックプルンロット、寿司、サンドイッチ、ソムタム、サラダ類の食品、ヤム、ナムトック、ラープ類の食品、及び同類の食品 (6)		
1) 加工調理済み又は冷却したもの	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	500(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
2) 冷凍したもの	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	50(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	50(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	50(CFU/g)以下
(34.5) ピザ、シュウマイ、ギョーザなど、加熱調理の後冷却又は冷凍され、食べる前に温める必要のある食品		
1) 冷却したもの	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	500(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
2) 冷凍したもの	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	50(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	50(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	50(CFU/g)以下

製品	病原菌の種類*	規定量
(34.6) カリカリに焼いた食品、カリカリに揚げた食品、ナムプリック、ムーヨン、ムーペン、焼き上げた菓子、クッキー、ビスケット、クラッカー、サクサクしたパンなど、食品中に(a _w) < 0.85 の自由水量を含む食品 (6)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	10(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下。ただしスパイス、穀類又は豆を成分として含む食品は 1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下。ただしスパイス、穀類又は豆を成分として含む食品は 1,000(CFU/g)以下
(34.7) 新鮮な又は生の状態で食べるためにカットして販売用容器に盛り付けた野菜・果物	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	500(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
(34.8) 魚、エビ、イカ、貝、刺身など、新鮮な又は生の状態で食べる販売用容器入りのシーフード (6)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下
35. カビ、プラーラー、プラーチョム、ソムファク又はプラーソム、ブドウ、ネームなどの、販売用容器入りの動物による製品から得られる発酵食品(発酵でイースト、カビ、乳酸菌などの細菌を使用して製造する食品)、及び酢、塩などに漬けた動物による製品 (7)	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	1,000(CFU/g)以下
36. 生麺類食品		
(36.1) カノムチーン	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	100(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	100(CFU/g)以下

製品	病原菌の種類*	規定量
(36.2) クワイティヤオ、バミー、キヤムイー、うどん、ワントンシート、及び同類の製品	1. サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)	25 グラム(g)中で非検出
	2. 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	100(CFU/g)以下
	3. セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)	1,000(CFU/g)以下
	4. ウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	1,000(CFU/g)以下

備考

(1) アロエ飲料である製品 No.9 (9.1) 1)は、サルモネラ (<i>Salmonella</i> spp.)、黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)及びセレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>)のみを検査すること
(2) 製品 No.9 のリステリア・モノサイトゲネス (<i>Listeria monocytogenes</i>)の検査は、ミルク入りの各品目及び No.9 (9.2) ミルク入りの濃縮タイプ飲料について、低温殺菌法による加熱殺菌過程を経た pH ≥ 4.3 の液体の加工調理済み飲料製品のみを検査すること
(3) 製品 No.9 (9.2)のウェルシュ菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)の検査は、穀類を成分として含む濃縮タイプ又は乾燥タイプの飲料のみを検査すること
(4) 外気の収納容器内への侵入を防ぎ、常温で保存できる、金属又は他の安定した素材でできた密閉容器に保存する、収納又は密閉の前後に加熱による微生物の消滅又は繁殖抑止に用いる工程ではない製造工程を経た製品の場合
(5) 製品 No.17 は、外気の収納容器内への侵入を防ぎ、常温で保存できる、金属又は他の安定した素材でできた密閉容器に保存する、収納又は密閉の前後に加熱による微生物の消滅又は繁殖抑止に用いる製造工程を経た、水素イオン指数の低いタイプ、すなわち pH が 4.6 を超え、かつ水分活性(Water activity)値が 0.85 を超える製品についてのみ、ボツリヌス菌 (<i>Clostridium botulinum</i>)を検査すること
(6) 製品 No.32 及び No.34 は、シーフード又はシーフードを成分として含む食品についてのみ、コレラ菌 (<i>Vibrio cholerae</i>) を検査し標本 25g 中で検出されず、及び腸炎ビブリオ (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)を検査し 100 CFU/g 以下であること
(7) 製品 No.35 の発酵塩漬けされた魚介類は、コレラ菌 (<i>Vibrio cholerae</i>)を検査し標本 25g 中で検出されず、及び腸炎ビブリオ (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)を検査し 100 CFU/g 以下であること

1979年食品法に基づき制定する保健省告示(第416号)2020年、件名「食品中の病原菌に関する品質又は規格、検査・分析における基準、条件及び方法の規程」の末尾添付

リスト3
科学的検査・分析方法

病原菌の科学的検査・分析方法は、以下のいずれかによること。

1. 各種病原菌の分析方法は以下の通りとする。

病原菌の種類	検査・分析法
1. <i>Bacillus cereus</i>	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 14. U. S. Food and Drug Administration の最新版(updated version)
2. <i>Clostridium perfringens</i>	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 16. U. S. Food and Drug Administration の最新版(updated version)
3. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1: Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and of <i>Listeria</i> spp. – Part 1 Detection method の最新版(updated version)
4. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1: Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> – Part 1 Detection of <i>Salmonella</i> spp. の最新版(updated version) ただし、水及び氷の検査・分析は、ISO 19250: Water Quality-Detection of <i>Salmonella</i> species の最新版(updated version)による方法を適用のこと
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 12. U. S. Food and Drug Administration の最新版(updated version) ただし、水及び氷の検査・分析は Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater: American Public Health Association (APHA)の最新版(updated version)による方法を適用のこと
6. <i>Cronobacter</i> spp.	ISO 22964: Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection of <i>Cronobacter</i> spp.-の最新版(updated version)
7. <i>Vibrio cholerae</i>	ISO 21872-1: Microbiology of the food chain –Horizontal method for the determination of <i>Vibrio</i> spp. – Part 1: Detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> and <i>Vibrio vulnificus</i> の最新版(updated version)
8. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO 21872-1: Microbiology of the food chain-Horizontal method for the determination of <i>Vibrio</i> spp. – Part 1: Detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> and <i>Vibrio vulnificus</i> の最新版(updated version)
	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 9. U.S. Food and Drug Administration の最新版(updated version)
9. <i>Clostridium botulinum</i>	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, chapter 21 A. U. S. Food and Drug Administration の最新版(updated version)

2. 規格に関する国家機関又は国際機関により公表された方法、又は国際レベルで認められたマニュアル文書若しくは印刷物による方法

3. 一般に認められた国際機関に適合する基準に基づきネットワークとの共同研究(collaborative study)を行うラボラトリーによる、又は国際レベルで認められた基準に基づく品質システムを有する単一

のラボラトリー(Single laboratory validation)による、正確かつ適切な試験結果の適用可能性評価(Validation)結果が得られる、正確かつ適切(Performance characteristic)な病原菌に対する科学的検査・分析方法。また、上記の評価結果は最新版の ISO/IEC 17025 規格の品質システムに基づき検査可能な証拠として文書化しておくこと。