弁当の『**製造**』とその『**消費期限**』について

R2.4.28

昭和５４年６月２９日付け環食第１６１号「弁当及びそうざいの衛生規範について」から＜抜粋＞

* 弁当は、調理後すぐに喫食される店舗内での営業とは異なり、運搬、輸送にも、また販売先での陳列、さらには、購入者が購入後喫食するまでと、調理から喫食までに長時間が経過します。

⇒　**食中毒の危険が高まります。**

* 飲食店で新たに弁当の提供を考えてみえる方は、保健所に相談し、指導を受けてください。

第１　目的

第２　適用の範囲

第３　用語の定義　　　　　　　　　　　　　　　（省略）

第４　施設・設備及びその管理

第５　食品等の取り扱い

　１　原材料

　２　製造・加工中の食品

　(1)～(4)　省略

　(5)　油脂による揚げ処理

①　製品の特性に応じて適当な量の油脂を用い、適正な温度及び時間をもって揚げ処理を行い、不必要な加熱を避けること。

特に200℃以上での揚げ処理は行わないことが望ましい。

②～④　省略

(6)　製造の時間は、長時間煮込むものを除き、下処理の後２時間以内とすることが望ましい。

(7)　加熱処理したもの（主食と副食をそれぞれ別の容器に入れた弁当の主食は除く。）は、直ちに放冷場で放冷すること。

なお、放冷場には、空気清浄装置を備え、装置を通した空気で放冷することが望ましい。

(8)　弁当の調製

①　弁当の主食と副食は、調理パン等を除き、それぞれ別の容器に入れることが望ましい。

なお、主食と副食を同一容器に入れる場合は、主食も放冷後盛り付けすること。

②　次の食品は、6月から10月までの間、副食として供さないことが望ましい。

但し、盛り付け終了後、4時間以内に販売されるものにあっては、この限りでない。

ア　サラダ

イ　卵焼

ウ　切り身のハム及びソーセージ

エ　生鮮魚介類の刺身

　３　製品

1. 製品の細菌基準

　一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌

* 1. 加熱処理したもの（卵焼、フライ等）

　　　一般細菌数　　　　100,000／ｇ 以下

大腸菌　　　　　　　陰性

黄色ブドウ球菌　　陰性

* 1. 未加熱処理のもの（サラダ、生野菜等）

一般細菌数　　　　1,000,000／ｇ 以下

　(2)　 製品の保管

1. 製品は、直射日光及び高温多湿を避けて保存すること。
2. そうざいは、10℃以下または、65℃以上（ただし、揚げ物を除く。）で保存することが望ましい。
3. 弁当は、本規範においてこれまで述べた事項（本説明では省略した「調理場内の汚染区域、非汚染区域の区分、その管理」並びに「原材料の購入、検収、保存、油脂の取扱い」など）を忠実に遵守する限り一般に、盛り付け後喫食までの時間が7時間以内の場合には食中毒の可能性が少なく、4時間以内の場合にはその可能性がほとんどないと考えられるので、この点に留意しながら、製造および販売を行うこと。

**この規範が順守できない施設にあっては、製品の自主検査を実施し、科学的根拠をもって、消費期限の設定を行うことが必要と考えます。**

1. 製品の運搬

運搬時においては、製品の容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、適切に製品を取扱うこと。

４　検査

* 1. 検食の保存

　　　 一製造工程の終了ごとに、製品のうちから1食分を検食として5℃以下で48時間以上保存すること。

* 1. 営業者は月に1回以上自主検査を行うこと。
1. 検査対象(省略)
2. 検査項目

ア　微生物の有無及び生菌数

* + 1. 一般細菌数（生菌数）、大腸菌群、大腸菌
		2. 腸炎ビブリオ、ブドウ球菌、サルモネラ等の食中毒菌
		3. カビ、酵母

５　表示等（表示については、食品表示法により表示すること）

1. 容器包装に入れられた弁当及びそうざいの表示は、次のような条件を満たすこと。
2. 名称
3. 消費期限等（必要に応じて時刻まで）
4. 製造業者等の住所（製造所所在地）
5. 製造業者等の氏名又は法人名
6. 原材料名／食品添加物
7. 保存方法
8. アレルゲン表示
9. 栄養成分表示

**食品衛生センターの食品検査の受付について　≪予約が必要です≫**

　毎週、月から水曜日（週の中に祝日のある週は除く。）の午前中です。

　（どうしても遅くなる場合でも、午後3時までに持ち込んでいただく必要があります。）

　詳細は、**食品衛生センター検査課（Tel 0562-44-8401）と相談**してください。