

営業者の皆様方へ

HACCPが適切に行われていることを確認するための検査の実施をお願いいたします。
飲食店営業や菓子製造業などの営業の業態ごとに、代表的な食品と検査項目を事例として
まとめましたので、検査項目の選定にご活用ください。
(検査する食品や項目についての相談は、検査を依頼する機関や管轄の保健所へお願い
します。)

飲食店 ・ お弁当屋さん ・ そうざい屋さん

| | |
|-----------------|--------------------|
| 焼肉定食 | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 焼肉 | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 千切りキャベツ | 一般細菌数、大腸菌、O157 |
| 漬物 | 大腸菌、腸炎ビブリオ、カビ、酵母 |
| お刺身定食 | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 刺身 | 一般細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ |
| 大根のツマ | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 小鉢(ひじき煮) | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| かつ丼 | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| かつ | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| お新香 | 大腸菌、腸炎ビブリオ、カビ、酵母 |
| おにぎりセット | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| おにぎり | 大腸菌、腸炎ビブリオ、カビ、酵母 |
| たくあん | 大腸菌、腸炎ビブリオ、カビ、酵母 |
| ラーメン | |
| めん(生・ゆで) | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |
| スープ | 一般細菌数、大腸菌 |
| チャーシュー | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |
| そうざい(加熱調理されたもの) | |
| 赤飯 | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |

| | |
|--------------|--------------------|
| 厚焼き玉子 | 一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌 |
| とんかつ | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| エビフライ | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 唐揚げ | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 煮物 | 一般細菌数、大腸菌群 |
| やきとり | 一般細菌数、大腸菌、カンピロバクター |
| カレー | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |
| そうざい(未加熱のもの) | |
| ミックスサラダ | 一般細菌数、大腸菌、O157 |
| コールスロー | 一般細菌数、大腸菌、O157 |

パン屋さん

| | |
|-------------------|------------------------|
| 加熱されたパン | |
| あんパン | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| メロンパン | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| チョコレートパン | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 調理パン(未加熱の具材があるもの) | |
| サンドイッチ | 一般細菌数、大腸菌、O157、黄色ブドウ球菌 |
| ホットドッグ | 一般細菌数、大腸菌、O157、黄色ブドウ球菌 |

和菓子屋さん・ケーキ屋さん

| | |
|-------|--------------------|
| 和菓子類 | |
| どら焼き | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 饅頭 | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| ようかん | 一般細菌数、大腸菌群 |
| おせんべい | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |

| 洋菓子類 | | |
|------|------------|----------------------------|
| | いちごショートケーキ | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 |
| | モンブラン | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 |
| | クッキー | 一般細菌数、大腸菌群 |
| | ジャム | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |
| | プリン | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |
| | ゼリー | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |

お肉屋さん

| 食肉 | | |
|------|-------|---------------------------|
| | 牛肉 | 一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌 |
| | 豚肉 | 一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌 |
| | 鶏肉 | 一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌 |
| 加工食品 | | |
| | メンチカツ | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |

お豆腐屋さん

| 豆腐類 | | |
|-----|---------|-------------------|
| | 豆腐 | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| | 油揚げ・厚揚げ | 一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |

製造業

| | | |
|----------|-------|--------------------|
| こんにゃく類 | | |
| | こんにゃく | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |
| | しらたき | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |
| ハム、ソーセージ | | |
| 漬物 | | |
| | 浅漬け | 一般細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ |
| | キムチ | 一般細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ |
| | 梅干し | 一般細菌数 |
| 発酵食品 | | |
| | 醤油 | 一般細菌数、大腸菌群 |
| | 味噌 | 大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 乳製品 | | |
| | チーズ | リステリア、モノサイトゲネス |
| | ヨーグルト | 大腸菌群、乳酸菌数 |
| ジャム | | |
| | | 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |