

目次

冷凍食品の衛生規格

冷凍食品の衛生規格

衛生署（DOH）食品組発第661565号、1987年5月19日公布

DOH食品組発第8143635号、1992年8月26日改正

DOH食品組発第87032655号、1998年6月16日改正

衛生福利部（MOHW）食品組発第1021350146号、2013年8月20日改正

第1条

本規格は食品衛生法第17条の規定に従って定められた。

第2条

冷凍食品には、腐敗、変色、異臭、汚染、かび、異物、および寄生虫があってはならない。

第3条

微生物および揮発性塩基窒素の最大許容量

区分	総好気性菌数 (cfu/g)	大腸菌群 (MPN/g)	大腸菌 (MPN/g)	揮発性塩基窒素 (mg/100g)
冷凍魚介類 (生食されるものを除く)	3,000,000以下		10以下	25以下 (サメ、エイ類では50以下)
生食される冷凍魚介類	100,000以下	10以下	0	15以下
冷凍果実	100,000以下		10以下	
冷凍野菜	未加熱で供される：100,000以下		10以下	
	加熱後に供される：3,000,000以下		10以下	
加熱調理せず直ちに摂食可能な他の冷凍食品	100,000以下	10以下	0	
加熱調理後に供される他の冷凍食品	冷凍前に加熱済み：100,000以下	10以下	0	15 mg以下
	冷凍前に未加熱：3,000,000以下		50以下	

第4条

本規格は公布日から施行される。