

○ 魚肉ねり製品

1 魚肉ねり製品の成分規格

- (1) 魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。）は、大腸菌群陰性でなければならない。
- (2) 魚肉ソーセージおよび魚肉ハムにあっては、その1 kgにつき、亜硝酸根の0.05 gを越える量を含有するものであってはならない。

2 魚肉ねり製品の製造基準

- (1) 製造に使用する魚類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (2) 製造に使用する魚類は、加工前に水で十分洗じょうして、清潔な洗じょうしやすい金属または合成樹脂等でできた不透過性の容器に収めなければならない。
- (3) 身卸には清潔な調理器具を使用し、身卸した精肉は、清潔な洗じょうしやすい金属または合成樹脂等でできた不透過性の専用容器に収めなければならない。
- (4) 精肉の水さらしは、冷たい衛生的な水を用い、かつ、十分に換水をしながらいなければならない。
- (5) 製造に使用する冷凍原料肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、衛生的な流水で行わなければならない。
- (6) 魚肉ねり製品を製造する場合に使用する砂糖、でん粉及び香辛料は、その1 g当たりの芽胞数が1,000以下でなければならない。
- (7) 製造には、清潔な、かつ、洗浄及び殺菌をしやすい器具を用いなければならない。
- (8) 魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあっては、その中心部の温度を80°で45分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により、特殊包装かまぼこにあっては、その中心部の温度を80°で20分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により、その他の魚肉ねり製品にあっては、その中心部の温度を75°に保って加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。ただし、魚肉すり身にあっては、この限りでない。
- (9) 加熱殺菌後の放冷は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行うか、又は遊離残留塩素1.0ppm以上を含む水で絶えず換水をしながらいなければならない。

3 魚肉ねり製品の保存基準

- (1) 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあっては、10°以下で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びそのpH（製品の一部を細切したものを採り、これに10倍量の精製水を加えて細

砕したものの pH をいう。) が 4.6 以下又はその水分活性が 0.94 以下である製品にあつては、この限りでない。

- (2) 冷凍魚肉ねり製品にあつては、これを -15° 以下で保存しなければならない。
- (3) 製品は、清潔で衛生的にケーシングをするか、清潔で衛生的な有蓋^{がい}の容器に収めるか、または清潔な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙もしくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。