コープきんき微生物基準 2022年1月5日改定 コープきんき品質保証部

	食品区分				分類コード	一般生菌数		大腸菌群		大腸菌	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	サルモネラ属菌	その他
基準区分				該当食品例		是正対応目安値	監視強化目安値	是正対応目安値	監視強化目安値	是正対応目安値	是正対応目安値	是正対応目安値	是正対応目安値	是正対応目安値
		容器包装詰加圧加熱殺	菌食品	レトルト食品、缶詰	101									陰性(細菌試験)
	生食用かき 生食用鮮魚介類(冷蔵品) 生食用冷凍鮮魚介類(冷凍品)		***	生食用かき 刺身、すし種、海鮮丼の具	102	5万/g	10E/::			230/100g	陰性/0.01g	100/g		
				刺身、すし種、海鮮丼の具	103 104	<i>100万/g</i> 10万/g	10万/g	陰性/0.02g		<u>陰性</u>	陰性/0.01g 陰性/0.01g	100/g 100/g		
	冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに			冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに	105	10万/g		陰性/0.02g			<u> </u>	陰性/25g		
	ゆでだこ、ゆでがに 喫食時加熱なし			106	100万/g	10Љ/g		陰性	陰性	陰性/0,01g	陰性/25g			
	ゆでだこ 喫食時加熱あり 喫食時加熱な し			107	300万/g	30万/g		陰性			(M. 122, 1-48			
	鯨肉製品 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			108 109	100万/g 300万/g	10万/g 30万/g	陰性/3g			陰性/0,01g				
		特定加熱食肉製品		ローストビーフ	110	100万/g	10万/g(※1)			100/g	1000/g		陰性/25g	1000/g(クロストリジウム属菌)
自主基準A	食肉製品	加熱食肉製品	包装後加熱	ミートボール、ハンバーグ 喫食時加熱なし	111	100万/g	1万/g(※1)	陰性/3g			陰性/0.01g			1000/g(クロストリジウム属菌)
				収食時加熱あり 収入・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	112 113	300万/g 100万/g	170,0	12127 - 0						
			加熱後包装	ジ、ベーコン 喫食時加熱あり	114	300万/g	10万/g(※1)			陰性/0.5g	1000/g		陰性/25g	
			肉製品	ドライソーセージ、サラミ	115	100万/g(※2)	10万/g(※2)			陰性/0.5g	陰性/0.01g			
		非加熱食肉製品		生ハム	116	100万/g	10万/g			100/g	1000/g		陰性/25g	100/g (リステリア)
		無加熱摂取冷凍食品		果実、ケーキ、和菓子、生食用水産品	117	10万/g		陰性/0.02g			陰性/0.01g	陰性/0.01g (水産品)		
	冷凍食品	マカタナ ごうちゅうあわ		ぎょうざ、しゅうまい	118	10=/-		PANT /O OO			P\$## /0.01 m	(小连四)		
		加熱後摂取冷凍食品	凍結前加熱 凍結前未加熱	コロッケ、春巻、うどん、生ぎょうざ、凍菜	118	10万/g 300万/g		陰性/0.02g		陰性/0.03g	陰性/0.01g 陰性/0.01g			
		魚肉練り製品		ちくわ、さつま揚げ、魚肉ハム・ソーセージ	120	100万/g	10万/g	陰性/3g			陰性/0.01g			
				緑茶、炭酸、果汁、野菜の各飲料	121	2000 /		陰性/11.1ml						
	粉末清涼飲料水 粉末ジュース類 ミネラルウォーター類 容器包装内の二酸化炭素圧力が98 k Pa(20°C) 未満 水雪 ロックアイス、板氷			122	3000/g		陰性/1.11g						陰性/11ml (陽球菌 ※3)	
				容器包装内の二酸化炭素圧力が98kPa(20℃)未満	123			陰性/11.1ml						陰性/11ml (緑腺菌 ※3)
					124	100/ml		陰性/11.111ml			陰性/0.01g			
		氷菓 シャーベット、チューブ菓子(清涼飲料除く) 京席(労児児を可能児) コース・アー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファ			125	1万/ml		陰性/0.2ml			陰性/0,01g			除計 /光本 個 7 単 4 4 1
		豆腐(常温保存可能品) - 豆腐(常温保存可能品) - 豆腐(常温保存可能品) - 生食用食肉(牛肉) - 牛刺し		・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	126 127	100万/g	10万/g			陰性	陰性/0.01g		陰性/25g	陰性 (発育し得る微生物) 陰性/25g (腸内細菌科菌群)
	生食用食肉(馬肉) 馬刺し			128	100万/g	10万/g			陰性	陰性/0.01g		陰性/25g (※4)	陰性/3g (糞便系大腸菌群 ※4※5)	
	牛乳成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳			201	5万/ml		陰性/2.22ml			陰性/0.01g				
	特別牛乳,乳飲料 クリーム				202 203	3万/ml 10万/ml		陰性/2.22ml 陰性/2.22ml			陰性/0.01g 陰性/0.01g			
	//ター/バターオイル,プロセスチーズ				203	100万/g	10万/g	陰性/0.2g			陰性/0.01g			
🗐	ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)				205		_		陰性	陰性	陰性/0.01g			100/g (リステリア)
主基準B	アイスクリーム				206	10万/ml		陰性/0.2g			陰性/0.01g			
	アイスミルク,ラクトアイス 濃縮乳、脱脂濃縮乳				207	5万/g 10万/ml		陰性/0.2g			陰性/0.01g			
	震幅到。 無糖練乳,無糖脫脂練乳				208 209	0/g		陰性/2.22ml			陰性/0.01g 陰性/0.01g			
	加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳				210	5万/g		陰性/0.222g			陰性/0.01g			
	調製液状乳				211						2011 12 2 1			陰性(発育し得る微生物)
	はっ酵乳 無脂乳固形分3%以上				212 213			陰性/0.2g 陰性/0.2g			陰性/0.01g 陰性/0.01g			>1000万/ml (乳酸菌数) >1000万/ml (乳酸菌数)
	乳酸菌飲料 無指乳回形力3%以上 無指乳回形力3%以上			214			陰性/0.2g			陰性/0.01g			>1000万/ml (乳酸菌数)	
					215	O/ml		,,,,,,						
自主基準C	非発酵食品	喫食時加熱なし	製造時の加熱あり	ポイルホタルイカ、もずく、洋菓子・洋生菓子(焼ブリン、ゼリー、ベイクドケーキ)、和菓子・和生菓子(だんこ、枯餅)、菓子パン・食パン、豆腐、そうざい加熱処理品(卵焼、フライ、煮物)、寿司・サンドウィッチ・調理パン(加熱具材のみ)、ゆでそば・ゆでうどん(生食用)、漬物(容器包装に充填後加熱殺菌したもの)	301	100万/g	10)5/g		陰性	線性	膽性/0.01g			
			製造時の加熱なし	マグロ醤油漬、松前漬、生食魚卵、ちりめんじゃこ、鶏たたき、冷凍果実(生鮮原料・未加熱)、洋生菓子・和生菓子、そうざい・寿司・サンドウィッチ(未加熱具材あり)、浅漬、浅漬に類する食品(漬物表示以外)	302	100万/g(% 6)	10万/g(※6)			線性	騰性/0.01g	腺性/0.01g (水産品)	陰性/25g (食肉関連)	陰性/25g(カンピロパクター) (食肉関連)
				生食用力ット野菜	303	300万/g				陰性	陰性/0.01g			
		喫食時加熱あり	製造時の加熱あり	チルドしゅうまい、野菜水煮、そうざい半製品(加熱 済)、ゆでそば・ゆでうどん・中華めん(加熱調理用)	304	30075/g	30/5/g		陰性		陰性/0,01g			
			製造時の加熱なし	水産切り身・干物、魚卵(加熱調理用)、そうざい半製品 (未加熱)、加熱用カット野菜、生ぎょうざ、生肉、生め ん・餃子の皮	305	500万/g(※7)				陰性(※8)	陰性/0.01g			
	発酵食品	喫食時の加熱なし		発酵漬物(粕漬、ぬか漬、すぐき、奈良漬)、いか塩辛、 数の子粕漬け、納豆	306				陰性	陰性	陰性/0.01g	陰性/0.01g (水産品)		
	喫食時の加熱あり			くさや、粕漬品(加熱調理用)	307					陰性(※8)	陰性/0.01g			
	●注釈						●基準区分の概念							

●注釈

※1:厚生労働省微生物指導基準

※2:乾燥食肉製品のうち、常温保存品は一般生菌を除外。

※3:ミネラルウォーター類のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が98kPa(20℃)未満のもの

※4:厚生労働省衛生基準

※5:厚生労働省衛生基準の値を踏まえ、監視強化目安値として設定。

※6:当該食品群のうち、浅漬類(浅漬けに類する食品含む)とナチュラルチーズ由来の菌を含む食品は一般生菌を除外。

※7:当該食品群のうち、ナチュラルチーズ由来の菌を含む食品は一般生菌を除外。

※8: 喫食時の加熱ありのため、監視強化目安値として設定。

●基準区分の概念

自主基準A :厚生労働省所管の「食品、添加物等の規格基準」や「微生物指導基準、衛生基準」などに定められた食品群及び基準値を参考にしたもの。

自主基準B : 厚生労働省所管の「乳等省令」に定められた食品群及び基準値を参考にしたもの

自主基準C :上記の基準A、Bに該当しない食品群について、日本生協連が定める微生物基準の考え方や区分、目安値を参考にしたもの。

●補足事項

- 1) 標準体は、「食品、添加物等の規格基準」、「乳等省令」に定められた数値とし、斜体は左記に定められていない数値を示す。
- 2) 自主基準A、Bに該当しない対象品目は、自主基準Cに当てはめ、その際は①発酵・非発酵食品の区分、②喫食時及び製造時の加熱の有無で区分する。
- 3) 原則は、各目安値の数値を「超過」した場合について、対応判断を行う。
- 4) 実際にきんき取扱いにおける検査対象品及び検査項目は、別途定める。