

基準区分	食品区分	該当食品例	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			
				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			
自主基準A	容器包装加熱加圧加熱殺菌食品		レトルト食品、缶詰	101									陰性(細菌試験)		
	生食用かき		生食用かき	102	5万/g				230/100g	陰性/0.01g	100/g				
	生食用鮮魚介類(冷蔵品)		刺身、ずし種、海鮮丼の具	103	100万/g	10万/g			陰性	陰性/0.01g	100/g				
	生食用冷凍鮮魚介類(冷凍品)		刺身、ずし種、海鮮丼の具	104	10万/g					陰性/0.02g	100/g				
	冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでかに		冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでかに	105	10万/g					陰性/0.02g			陰性/25g		
	ゆでだこ、ゆでかに		喫食時加熱なし	106	100万/g	10万/g									
			喫食時加熱あり	107	300万/g	30万/g									
	鯨肉製品		喫食時加熱なし	108	100万/g	10万/g									
			喫食時加熱あり	109	300万/g	30万/g									
	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)		
	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	111	100万/g	1万/g(※1)							1000/g(クロストリジウム属菌)	
					112	300万/g									
			加熱後包装	ハム、ウインナー、ソーセージ、ベーコン	113	100万/g	10万/g(※1)								
					114	300万/g									
		乾燥食肉製品		ドライソーセージ、サラミ	115	100万/g(※2)	10万/g(※2)								
		非加熱食肉製品		生ハム	116	100万/g	10万/g								
	冷凍食品	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									
		加熱後摂取冷凍食品	凍結前加熱	ぎょうざ、しゅうまい	118	10万/g									
			凍結前未加熱	コロッケ、春巻、うどん、生ぎょうざ、凍菜	119	300万/g									
		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								
		清涼飲料水		緑茶、炭酸、果汁、野菜の各飲料	121										
		粉末清涼飲料水		粉末ジュース類	122	3000/g									
		ミネラルウォーター類		容器包装内の二酸化炭素圧力が98kPa(20℃)未満	123									陰性/11ml(腸球菌 ※3) 陰性/11ml(緑膿菌 ※3)	
		氷雪		ロックアイス、板氷	124	100/ml									
		氷菓		シャーベット、チューブ菓子(清涼飲料除く)	125	1万/ml									
		豆腐(常温保存可能品)		豆腐(常温保存可能品)	126									陰性(発育し得る微生物)	
		生食用食肉(牛肉)		牛刺し	127	100万/g	10万/g							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/25g(※4) 陰性/3g(糞便系大腸菌群 ※4※5)	
自主基準B	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											
	特別牛乳、乳飲料		202	3万/ml											
	クリーム		203	10万/ml											
	バター、バターオイル、プロセスチーズ		204	100万/g	10万/g										
	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										100/g(リステリア)		
	アイスクリーム		206	10万/ml											
	アイスミルク、ラクトアイス		207	5万/g											
	濃縮乳、脱脂濃縮乳		208	10万/ml											
	無糖練乳、無糖脱脂練乳		209	0/g											
	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											
	調製液状乳		211												
	はっ酵乳		212										陰性(発育し得る微生物)		
	乳酸菌飲料		無脂肪固形分3%以上	213									>1000万/ml(乳酸菌数)		
			無脂肪固形分3%未満	214									>1000万/ml(乳酸菌数)		
牛乳成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、乳飲料、調製液状乳(常温保存可能品)		215	0/ml									>100万/ml(乳酸菌数)			
自主基準C	非発酵食品	製造時の加熱あり	ボイルホタルイカ、もずく、洋菓子・洋生菓子(焼プリン、ゼリー、パイドケーキ)、和菓子・和生菓子(だんご、柏餅)、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	10万/g									
			製造時の加熱なし	302	100万/g(※6)	10万/g(※6)									
		生食用カット野菜	303	300万/g											
	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(加熱漬)、ゆでそば・ゆでうどん・中華めん(加熱調理用)	304	300万/g	30万/g									
		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)										
	発酵食品	喫食時の加熱なし	発酵漬物(粕漬、ぬか漬、すくぎ、奈良漬)、いか塩辛、数の子粕漬、納豆	306											
		喫食時の加熱あり	くさや、粕漬品(加熱調理用)	307											

●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、漬漬類(漬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

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。