

《表 コープきんき 微生物基準(検査対象品・項目・基準)一覧 140616改定版》

作成 2014年 6月16日 改定

No	分類No	商品分類	新:分類コード	「区分」	「対象商品群名」	微生物基準										備考		
						一般生菌数(/g)	大腸菌群	E.coli ※1	腸炎ビブリオ ※2	黄色ブドウ球菌 ※2	サルモネラ属菌 ※2	カンピロバクター	腸内細菌科菌群	セレウス菌	大腸菌O-157			
1	1	水産	0101	水産一次加工品(直接摂取)	生珍味、くん製、ポイルホルタルイカ等	10万以下	100以下/g		(-)	(-)								
2	1	水産	0112	水産一次加工品(直接摂取)	ちりめんじゃこ	100万以下	100以下/g		(-)	(-)								※一般生菌数が10万を超えた場合は注意喚起する。
3	1	水産	0102	水産一次加工品(加熱摂取)		500万以下		(-)/0.3g		(-)								
4	1	水産	0103	生食魚卵	たらこ、いくら、すじこ、かずのこ等	50万以下		(-)/0.3g		(-)								
5	1	水産	0104	生食海藻	生わかめ、もずく等	10万以下		(-)/0.3g		(-)								
6	1	水産	0105	生食用かき	生食用かき(生食用冷凍かきも含む)	5万以下*		230以下/100g*	100以下/g増菌*	(-)								
7	1	水産	0106	生食用殻付き貝類	殻付き等	10万以下	100以下/g		(-)	(-)								
8	1	水産	0107	鮮魚	丸のまま販売	500万以下		(-)/0.3g		(-)								
9	1	水産	0108	生食用鮮魚介(生かき以外)	生食用鮮魚介(生食用むき貝等)	10万以下	100以下/g		100以下/g増菌*	(-)								
10	1	水産	0109	加工用冷凍鮮魚介	切り身、剥ぎ身以外の冷凍鮮魚介、ラウンド原料等	500万以下		(-)/0.3g		(-)								
11	1	水産	0110	冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに	冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに	10万以下*	(-)/0.02g*		(-)増菌*	(-)								
12	1	水産	0111	水産醃漬珍味(無加熱摂取)	いか塩辛、数の子粕漬け			(-)/0.3g	(-)	(-)								
13	2	農産	0201	冷凍果実類	イチゴ等、(シラップ漬は除く)	10万以下		(-)/0.3g		(-)								
14	3	畜産	0301	生肉		500万以下				(-)※3	(-)							
15	3	畜産	0302	生食用肉	牛タタキ、鶏肉タタキ、馬さし	10万以下		(-)/0.3g		(-)	(-)	(-)牛のみ	(-)					※現在他の取扱いはなく取扱い時に都度検討する。
16	3	畜産	0303	乾燥食肉製品	ジャーキー、サラミソーセージ、ドライソーセージ			(-)/0.3g										
17	3	畜産	0304	非加熱食肉製品	生ハム、ラックスハム			100/g以下			1000/g以下	(-)						
18	3	畜産	0305	特定加熱食肉製品	ローストビーフ	10万以下		100/g以下			1000/g以下	(-)						
19	3	畜産	0306	加熱食肉製品(包装後加熱)	ハム、ベーコン、ウインナー(包装後加熱品)	1万以下	(-)/3g*											
20	3	畜産	0307	加熱食肉製品(加熱後包装)	ハム、ベーコン、ウインナー	10万以下		(-)/0.3g			1000/g以下	(-)						
21	4	麺類	0401	生めん	生うどん、生そば等	300万以下**				(-) **								
22	4	麺類	0402	ゆでめん生食用	うどんセット、中華めんセット等	10万以下**	(-)/0.2g	(-)/0.03g**			(-) **							モニタリング*
23	4	麺類	0403	ゆでめん加熱調理用	ゆでめん、ゆでそば等	100万以下		(-)/0.03g**			(-) **							※一般生菌数が10万を超えた場合は注意喚起する。
24	5	冷凍食品	0501	冷凍生食用鮮魚介	まぐろ、かつお、はまち、いか等	10万以下*	(-)/0.02g*		100以下/g増菌*	(-)								
25	5	冷凍食品	0502	冷凍食品無加熱摂取	しめさば、味付たこ、ケーキ等	10万以下*	(-)/0.02g*			(-)	(-)							
26	5	冷凍食品	0503	冷凍食品加熱後摂取(凍結前加熱)	うなぎ蒲焼等	10万以下*	(-)/0.02g*			(-)								
27	5	冷凍食品	0504	冷凍食品加熱後摂取(凍結前無加熱)	えびフライ、コロッケ等	300万以下*※4		(-)/0.03g*		(-)								
28	5	冷凍食品	0505	冷凍鮮魚介	切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介	300万以下		(-)/0.3g		(-)								
29	6	乳製品①	0601	クリーム		10万以下/ml*	(-)/2.22ml*			(-)/0.1ml								
30	6	乳製品①	0602	アイスクリーム		10万以下*	(-)/0.2g*			(-)								
31	6	乳製品①	0603	アイスマルク、ラクトアイス		5万以下*	(-)/0.2g*			(-)								
32	6	乳製品①	0604	バター、プロセスチーズ			(-)/0.2g*			(-)								
33	6	乳製品①	0605	乳飲料		3万以下/ml*	(-)/2.22ml*			(-)/0.1ml								
34	7	牛乳	0701	牛乳		5万以下*	(-)/2.22ml*			(-)/0.1ml								
35	8	飲料	0801	清涼飲料水	サイダー、果汁飲料、トマトジュース等			(-)/11.1ml*										
36	8	飲料	0802	粉末清涼飲料		3000以下*※5	(-)/1.11g*											
37	9	氷雪	0901	氷雪	割った氷等	100以下/ml*	(-)/11.11ml*											
38	9	氷菓	0902	氷菓	かき氷等	1万以下/ml*	(-)/0.2ml*											
39	10	練製品	1001	魚肉ねり製品	かまぼこ、ちくわ、あげかまぼこ等	10万以下	(-)/3g*			(-)								モニタリング*
40	11	そうざい	1101	そうざい(加熱済、無加熱摂取品)	弁当(加熱済、酢漬寿司)、おせち、和洋中そうざい等	10万以下**	(-)/0.2g**			(-) **								
41	11	そうざい	1104	そうざい(加熱済、加熱摂取品)	加熱済中華(チルドぎょうざ等)、加熱済畜肉加工品、揚げ類等	100万以下		(-)/0.03g**		(-) **								※一般生菌数が10万を超えた場合は注意喚起する。
42	11	そうざい	1102	豆腐(カット豆腐)		10万以下**	(-)/0.2g**			(-) **								モニタリング*
43	11	そうざい	1103	豆腐(充填豆腐)		1000以下**	(-)/0.2g**			(-) **								モニタリング*
44	11	そうざい	1107	そうざい(無加熱、加熱摂取品)	生ぎょうざ等	300万以下**				(-) **								※一般生菌数が100万を超えた場合は注意喚起する。
45	11	そうざい	1105	そうざい(無加熱、無加熱摂取品)	サンドイッチ、弁当(無加熱具材有)	100万以下**		(-)/0.03g**		(-) **								
46	11	そうざい	1106	カット野菜(無加熱摂取)	サラダ(生食)	300万以下**		(-)/0.03g**		(-) **								※一般生菌数が100万を超えた場合は注意喚起する。
47	11	そうざい	1108	カット野菜(加熱摂取)	煮物用カット野菜			(-)/0.03g**		(-) **								
48	12	漬物①	1201	浅漬、一夜漬	白菜漬、きゅうり漬等			(-)/0.03g**	(-) **	(-)								
49	12	漬物②	1202	包装包装後加熱漬物	たくあん等	10万以下	(-)/0.2g			(-)								
50	12	漬物③	1203	発酵漬物	キムチ、松前漬等			(-)/0.03g**		(-)								
51	13	生菓子	1301	洋生菓子(生鮮果実を除く)	パン・菓子、調理パン、プリン、ゼリー等	10万以下**	(-)/0.2g**			(-) **								モニタリング*
52	13	生菓子	1302	和生菓子	だんご、かしわ餅等	10万以下	(-)/0.2g			(-)								モニタリング*
53	14	乳製品②	1401	はっ酵乳	ヨーグルト類	1000万以上/g*(乳酸菌)	(-)/0.2g*			(-)								
54	14	乳製品②	1402	乳酸菌飲料(無脂乳固形分3%以上)	無脂乳固形分3%以上乳飲料	1000万以上/g*(乳酸菌)	(-)/0.2g*			(-)								
55	14	乳製品②	1403	乳酸菌飲料(無脂乳固形分3%以下)	無脂乳固形分3%以下乳飲料	100万以上/g*(乳酸菌)	(-)/0.2g*			(-)								
56	15	飲料	1501	ミネラルウォーター														
57	16	レトルト等	1601	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	レトルト食品、缶詰等			(-)/11.1ml*										

■ 注 釈
 (-):陰性
 *:食品衛生法に記載されているもの
 **:衛生規範又は府県の指導基準に記載されているもの
 ※1:生食用かきと冷凍食品以外は試料原液として10倍乳剤を使用する。
 ※2:(-)とは(-)/0.01gのこと。基本は直接法とします。
 ※3:家禽類は「1000/g」以下
 ※4:ナチュラルチーズ等の発酵食品を加熱することなく利用した食品には適用しません。
 ※5:乳酸菌を添加したものについては乳酸菌を除いた菌数です。

■ 検査及びその運用での留意点
 ①新規検査時の判定と対処方法
 ・新規商品検査は、原則網掛けの商品群と検査項目を対象として行う。
 ・新規商品の結果の判定は、今回の「新基準」で判定します。
 ・微生物検査は通常3検体を検査の供し、その結果一点でも基準を逸脱すれば供給しない。⇒再検査(5検体検査)を実施再判定する。
 ②流通品検査の判定と対処方法
 ・微生物検査は通常1検体の検査とする。検査結果が基準値を逸脱すれば「是正報告」、「注意喚起」による現状調査報告を求める。
 ・同一商品で同様な傾向があれば工場調査を実施し、是正措置内容を確認し、その結果を踏まえて取扱いの継続について、宅配商品部と品質保証部で協議し、判断する。
 ・微生物検査の結果、危害性があると判断した時に、緊急に供給を停止する。(判断基準は予兆管理マニュアルに記載する)
 ③「是正報告」と「注意喚起」による現状調査報告
 ・「是正報告」は、検査結果を踏まえ「原因調査」を行い、原因を排除する方法を明確にし、報告すること。⇒コープきんきでは是正報告が適正か確認する。
 ・「注意喚起」による現状調査報告は、工程での管理状況報告を求め、課題があるかないかを明確にすること。⇒コープきんきでは現状管理内容として管理する。