

コープさっぽろ微生物自主基準

2021. 3. 1改定 品質管理室

大分類	中分類	種類	適用例	判定基準								
				一般生菌数(/g)	大腸菌群	E.coli 1	黄色ブドウ球菌 2	腸炎ビブリア 2	サルモネラ 2	その他		
食衛法に成分規格のある食品	飲料	清涼飲料水	サイダー、果汁飲料、野菜ジュース、豆乳		(-)/11.1ml *							
		ミネラルウォーター	殺菌、除菌なし		(-)/11.1ml *						腸球菌・緑膿菌(- - -)/11ml *	
	氷雪	粉末清涼飲料	粉末ジュース、インスタントココア	3000以下 * 3	(-)/1.11g *							
		氷菓	アイスクリーム	100以下/ml *	(-)/11.111ml *							
	食鳥卵	殺菌液卵(鶏卵)								(-)/25g *		
		未殺菌液卵(鶏卵)		100万以下 *								
	食肉製品	乾燥食肉製品	ビーフジャーキー、サラミソーセージ	1万以下	(-)/3g		(-)			(-)/25g	水分活性0.87未満	
		非加熱食肉製品	ラックスハム(生ハム)	10万以下 4		100以下/g *	(-)		(-)/25g *		リステリア (-)/100g	
		特定加熱食肉製品	ローストビーフ	1万以下		100以下/g *	(-)		(-)/25g *		クロストリジウム属菌 1000以下/g *	
		加熱食肉製品(包装後加熱)	ポロニアソーセージ	1万以下	(-)/3g *		(-)		(-)/25g *		クロストリジウム属菌 1000以下/g *	
		加熱食肉製品(加熱後包装)	ロースハム、焼豚、テリーヌ	1万以下	(-)/3g *		(-)		(-)/25g *			
	鯨肉製品	鯨肉ベーコン等(加熱処理有り)	5万以下	(-)/3g *		(-)			(-)/25g *			
	練製品	魚肉ねり製品 11	魚肉ハム、かまぼこ、ちくわ	5万以下	(-)/3g *		(-)			(-)/25g *		
		ゆでだこ	凍結していないもの	1万以下	(-)/0.1g		(-)		(-)/25g *			
	ゆでがに	冷凍ゆでだこ		10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)		(-)/25g *			
		飲食前未加熱、凍結していないもの		1万以下	(-)/0.1g		(-)		(-)/25g *			
	生食用鮮魚介類	飲食前未加熱、冷凍		10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)		(-)/25g *			
		飲食前加熱、冷凍		10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)		(-)/25g *			
	生食用かき	切り身・むき身にした未凍結のものに限る	さしみ、すし種、むき身ホヤ	10万以下	(-)/0.01g		(-)/0.3g	(-)	100以下/g *			
		生食用かき		5万以下 *		230以下/100g *	(-)		100以下/g *			
	冷凍食品 (但し、冷蔵で販売される食品は適用外)	生食用冷凍鮮魚介	冷凍まぐろ、冷凍かつお、冷凍鯖、冷凍サバ	10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)		100以下/g *			
		無加熱摂取冷凍食品	冷凍野菜、冷凍加工肉、冷凍ケーキ	10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)		100以下/g *			
		加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱)	冷凍チャーハン、冷凍肉まん	10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)		100以下/g 5	(-)/25g 6		
		加熱後摂取冷凍食品(凍結前無加熱)	冷凍フライ、冷凍コロッケ	300万以下 * 4		(-)/0.03g *	(-)					
	乳製品	クリーム		10万以下/ml *	(-)/2.22ml *		(-)/0.1ml					
		アイスクリーム		10万以下 *	(-)/0.2g *		(-)					
		アイスマルク、ラクトアイス		5万以下 *	(-)/0.2g *		(-)					
		ナチュラルチーズ	ソフトタイプ、セミソフトタイプ	10万以下 12	(-)/0.01g		(-)				リステリア (-)/100g	
牛乳	バター、プロセスチーズ			(-)/0.2g *		(-)						
	乳飲料	コーヒー牛乳	3万以下/ml *	(-)/2.22ml *		(-)/0.1ml						
乳製品	牛乳、加工乳	牛乳、ローファットミルク	5万以下/ml *	(-)/2.22ml *		(-)/0.1ml						
	はっ酵乳	ヨーグルト		(-)/0.2g *						乳酸菌数又は酵母数 1000万以上/g *		
食衛法に成分規格のない食品	無加熱摂取品	未殺菌食品及び未殺菌食品を含む食品 4	水産加工品	もずく、魚卵製品、塩辛	10万以下	(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)	(-)		AT-ゲ-モノはリステリア(-)/25gを付加	
		水産乾製品	鮭トバ、スルメ		(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)	(-)				
		食肉加工品、卵加工品	牛刺し、馬刺し、牛タタキ	10万以下	(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)		(-)/25g			
		漬物類	浅漬け、キムチ		(-)/0.3g	(-)	(-)	(-)	**			
		いずし			(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)	(-)	(-)		セレウス菌 10以下/0.01g	
		加工果実・野菜	カットフルーツ、カットサラダ	100万以下	(-)/0.3g	(-)	(-)	(-)				
		未加熱そうざい、生寿司	サラダ、生寿司	10万以下 (**)	(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)	(-)	5	(-)/25g 6		
		生食用鮮魚介(冷蔵) 7	丸のまま販売する刺身用外、刺身用外	10万以下	(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)	(-)				
		生食用鮮魚介(冷凍) 7	丸のまま販売する刺身用外、刺身用外	10万以下	(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)	(-)				
		殺菌済食品 8	食肉加工品、卵加工品	蒸し鶏、玉子焼	10万以下	(-)/0.2g		(-)		(-)/25g		
			ほしほし	丸ほしほし、角切ほしほし	10万以下	(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)				
			ゆでめん	ゆでうどん、ゆでそば	10万以下 **	(-)/0.2g **		(-)	**			
	洋生菓子(生鮮果実を除く)		プリン、ゼリー	10万以下 **	(-)/0.2g **		(-)	**	(-)/25g 9			
	和生菓子(生鮮果実を除く)		だんご、かしわ餅	10万以下	(-)/0.2g		(-)					
	加熱そうざい		おせち料理、和洋中華そうざい	10万以下 **	(-)/0.2g		(-)	**	(-)/25g(**) 6			
	上記以外の「殺菌済食品」		佃煮、しらす干し、とうふ	10万以下	(-)/0.2g		(-)					
	加熱後摂取品		水産品	水産一次加工品	塩干魚、漬魚	500万以下		(-)/0.3g	(-)			
		鮮魚(冷蔵)	丸のまま販売	500万以下		(-)/0.3g	(-)					
		冷凍鮮魚介	切り身、剥き身の冷凍鮮魚介	300万以下	(-)/0.001g	(-)/0.3g	(-)					
		加工用冷凍鮮魚介	切り身、剥き身以外の冷凍鮮魚介	500万以下	(-)/0.001g	(-)/0.3g	(-)					
		畜産品	精肉	かたまり肉、スライス肉	500万以下		(-)	10	(-)			
		内臓肉	ホルモン、レバー	500万以下		(-)	10	(-)				
		麺類	生めん	生ラーメン、生そば	300万以下 **		(-)/0.3g (**)	(-)	**			
	もやし					(-)/0.3g						
	そうざい	半調理品(冷蔵)	冷蔵ぎょうざ、冷蔵酢豚	50万以下		(-)/0.3g	(-)			(-)/25g	on egg サルモネラ 陰性/個	
	穀付卵										カビ(-)/0.2g、酵母1000以下/g **	
	容器包装充填後加熱殺菌食品(漬物に適用)	たくあん										
	容器包装詰込加熱殺菌食品	レトルト食品、缶詰		恒温試験後に発育しうる微生物... 陰性								

(-) : 「陰性」 * : 食品衛生法に記載されているもの (*) : 食衛法の規格基準を変更したもの ** : 衛生規範に記載されているもの (***) : 衛生規範の基準を変更したもの

- 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 : (-)とあるのは(-)/0.01gのこと。
- 3 : 乳酸菌を添加したものは乳酸菌を除いた菌数。
- 4 : 発酵食品及び発酵食品を加熱することなく利用した食品には一般生菌数は適用されない。
- 5 : 水産加工品または水産加工品を含むものについて適用。
- 6 : 食肉または卵加工品を含むものについて適用。
- 7 : 可食部のみ。
- 8 : 容器包装後殺菌食品(レトルト殺菌は除く)はセレウス菌 陰性/0.01g を付加する。
- 9 : 卵加工品について適用。
- 10 : 家禽類は「1000/g」以下。
- 11 : 畜肉を含むものはサルモネラ属菌 陰性/25g を付加する。
- 12 : 未加熱処理品は適用除外

ここでいう殺菌とは、中心温度63 30分間加熱する方法、またはこれと同等以上の効力を有する方法をいう。(加熱殺菌以外も含む) 商品特性・形態、容器包装形態などにより、検査項目を削除、または付加することがある。