

2. 微生物基準

(1) 微生物についての基本的な考え方

近年は食中毒の種類や発生状況も大きく変わり、今まで問題のなかった微生物による健康被害も発生しています。食品中の微生物については、食品衛生法の成分規格基準や衛生規範など国の基準がありますが、すべての食品や有害微生物に対応していないことから、法的基準を順守することを前提にしつつ、国や地方自治体等が基準化していない部分について、コープが基準値や管理・運用基準を設定します。

(2) 基準設定の考え方

自主的な管理が必要で、かつ管理可能な微生物数値を「管理数値」「目標数値」に分類します。

- ① 食品衛生法規格基準が設定されていない商品区分で、コープが任意に設定する「管理数値」（基準）を運用します。また、商品管理上より安全性を確保できる水準を設定して、商品区分毎の傾向や取引先の管理に役立てる為の数値として、「目標数値」（指標）を持ちます。「目標数値」には、参考扱いとして神奈川県・山梨県・川崎市・相模原市・浜松市指導基準、静岡市管理指標を併記します。
- ② 検査結果は、危害（拡大）防止はもちろん、再発防止のための商品衛生管理および取引先評価に役立てるものとします。
- ③ 微生物基準は、温度管理、時間管理、消毒・殺菌、職員衛生思想教育と相まって効果を発揮するコープの微生物・衛生管理手段の一環です。

(3) 基準に適合していない場合の商品対応

自主的な検査の結果	商品対応
食品衛生法規格基準など、管理数値（基準）に適合していないもの	商品検査センターなどからの連絡があった場合、その商品の扱い業態の本部長の責任のもとに商品取り扱い中止などの判断と対応を組織的に行い、関係者への必要な報告をします。

※ 目標数値（指標）を超えたものは、商品検査センターが商品分類毎の傾向を把握し、必要な場合はその商品の扱い業態の本部に連絡します。連絡を受けた本部はその内容を考慮し、商品取り扱いにあたって適切な対応を行います。

微生物自主基準 管理数値（基準）

分類No. 1~31

				管理数値	
分類			No	該当食品例	一般生菌数
食肉	未加工の生肉、 表面のみ加熱	無加熱摂取品	1	生食用牛肉、馬さし	3.0×10^6
		加熱後摂取品	2	かたまり肉、挽肉	10^7
	食肉加工品	無加熱摂取品	3	セミドライバー、ペースト等	3.0×10^6
		加熱後摂取品	4	生ハンバーグ、生ソーセージ	10^7
食肉製品	非加熱品 (63°C30分以下のもの)	非加熱食肉製品	5	生ハム、生ベーコン	$*10^6$
		乾燥食肉製品	6	水分活性0.87未満* ドライソーセージ ビーフジャッキー	
	63°C30分以上	包装後加熱	7	ソーセージ、ロースハム	10^5
	またはこれと同等以上	加熱後包装	8	スライスハム、ウイナー、ベーコン	$*10^6$
		特定加熱食肉製品	9	ローストビーフ	3.0×10^6
	鯨肉製品		10	鯨肉製品	
鮮魚介類及び表面のみ加熱		無加熱摂取	11	生食用かき	$e5.0 \times 10^4$
		加熱後摂取	12	刺身類	3.0×10^6
		加熱後摂取	13	切身、むき身、ラウンドタイプ	3.0×10^6
魚介加工品	非加熱、 加熱しても殺菌までしない	無加熱摂取	14	魚介類漬物、しらす	3.0×10^6
		加熱後摂取	15	干物、魚のみの半製品	
魚肉練製品	63°C30分以上	包装後加熱	16	リテーナかまぼこ	10^5
	またはこれと同等以上	加熱後包装	17	上記以外の魚肉練製品	10^6
冷凍食品	生食用冷凍鮮魚介類		18		$e10^5$
	無加熱摂取冷凍食品		19		$e10^5$
	凍結前加熱加熱後摂取 冷凍食品		20		$e10^5$
	凍結前無加熱加熱後摂取 冷凍食品		21		$e3.0 \times 10^6$
	加熱後摂取品	無加熱品	22	焼売、餃子	3.0×10^6
惣菜類		加熱品	23	焼売、餃子、コロッケ	3.0×10^6
		加熱品 (ナチュラルチーズ*使用)	24	ピザ*グラタン	$*3.0 \times 10^6$
	無加熱摂取品	無加熱品	25	酢の物、あえ物、サラダ	3.0×10^6
		加熱品	26	煮物、焼物、サラダ	3.0×10^6
弁当	弁当、調理パン		27		3.0×10^6
	和生菓子		28	まんじゅう	3.0×10^6
生菓子類	洋生菓子(加熱後加工品)		29	後でクリーム等のせたもの	3.0×10^6
	洋生菓子(加熱後無加工品) パン類		30		3.0×10^6
	洋生菓子(加熱後無加工品) デザート類		31	プリン、ゼリー	3.0×10^6

		管理数値					
大腸菌群	大腸菌	腸炎ビフリア	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター	クロストリジウム	備考
	e10 ²		e陰性	e10 ³			*乳酸菌を除く
	e陰性						
e陰性BGLB						e10 ³	
	e陰性		e陰性	e10 ³			*乳酸菌を除く
	e10 ²		e陰性	e10 ³		e10 ³	
e陰性							
	e230/100g	e100					
		*e100					*eゆでだこ、ゆでかに陰性
		3.0 × 10 ³					
e陰性BGLB							
e陰性BGLB							
e陰性/0.01g							
e陰性/0.01g							
e陰性/0.01g							
	e陰性/0.01g						
							*乳酸菌を除く
				3.0 × 10 ³			
				3.0 × 10 ³			
				3.0 × 10 ³			
				3.0 × 10 ³			
				3.0 × 10 ³			
				3.0 × 10 ³			
				3.0 × 10 ³			
				3.0 × 10 ³			

微生物自主基準 管理数値（基準）

分類No. 32～65

分類		No	該当食品例	管理数値
				一般生菌数
豆腐類	包装豆腐	32	充填豆腐	10^3
	豆腐	33	もめん豆腐、きぬ豆腐	3.0×10^6
	豆腐加工品	34	油揚げ、がんもどき	3.0×10^6
めん類	生めん	35	生うどん、生そば	3.0×10^6
	ゆでめん	36	ゆでうどん、ゆでそば	3.0×10^6
乳類	牛乳類	37	牛乳、加工乳、脱脂乳	$e5.0 \times 10^4$ /ml
	特別牛乳類	38	特別牛乳類、乳飲料	$e3.0 \times 10^4$ /ml
	クリーム	39	クリーム	$e10^5$ /ml
	無糖練乳	40	無糖練乳、無糖脱脂練乳	$e0$
	練乳・粉乳類(ホエイパウダー)	41	クリームパウダー、加糖練乳	$e5.0 \times 10^4$
	濃縮乳類	42	濃縮乳、脱脂濃縮乳	$e10^5$
	アイスクリーム	43	アイスクリーム	$e10^5$
	アイス類	44	アイスマルク、ラクトアイス	$e5.0 \times 10^4$
	バター類	45	バター、チーズ	
	はっ酵乳	46	はっ酵乳	
	乳酸菌飲料1	47	無脂乳固形分3.0%以上	
	乳酸菌飲料2	48	無脂乳固形分3.0%未満	
氷雪		49		$e10^2$ /ml
氷菓		50	氷菓子	$e10^4$ /ml
清涼飲料	鉱(泉)水以外	51		
	鉱(泉)水	52	鉱(泉)水、ミネラルウォーター	
粉末清涼飲料		53	粉末ジュース、インスタントコーヒー	$e3.0 \times 10^3$
乳酸菌加粉末清涼飲料		54		$*e3.0 \times 10^3$
容器包装加圧加熱殺菌食品		55	レトルト食品、缶詰	
野菜類	生食用野菜、フルーツ	56	カット野菜、カットフルーツ	
	水煮野菜	57	水煮たけのこ	3.0×10^6
	海藻類	58	わかめ、こんぶ	
	冷凍果実	59	冷凍果実	
	漬物(一夜漬、浅漬)	60	一夜漬、浅漬	
	漬物(包装後加熱品)	61	たくあん	
納豆		62		
こんにゃく		63	こんにゃく、しらたき	
生卵		64	鶏卵、うずらの卵	
削り節		65		

表の読み方

- ◇ 数値:食品 1g 中の菌数、/0.01gは食品 0.01g中の菌数
- ◇ e:食品衛生法規格基準
- ◇ 大腸菌群の検査法分類:BGLB:BGLB法、LB:LB法、無印:デソキシコレート培地法

微生物自主基準 目標数値（指標）

分類No. 1~31

分類	No	該当食品例	目標数値 (県市の指導基準)			
			一般	生菌数		
食肉	未加工の生肉、表面のみ加熱	無加熱摂取品	1	生食用牛肉、馬さし	10^4	10^5
	食肉加工品	加熱後摂取品	2	かたまり肉、挽肉	3.0×10^6	
		無加熱摂取品	3	セミドライハム、ペースト等	10^4	
		加熱後摂取品	4	生ハンバーグ、生ソーセージ	3.0×10^6	
食肉製品	非加熱品 (63°C30分以下のもの)	非加熱食肉製品	5	生ハム、生ベーコン	10^5	
		乾燥食肉製品	6	水分活性0.87未満* ドライソーセージ、ビーフジャーキー	10^4	
	63°C30分以上 またはこれと同等以上	包装後加熱	7	ソーセージ、ロースハム	10^3	$10^3 * 10^4$
		加熱後包装	8	スライスハム、ウインナー、ベーコン	10^4	$10^4 * 10^5$
		特定加熱食肉製品	9	ローストビーフ	10^4	$*10^5$
	鯨肉製品			10	鯨肉製品	
鮮魚介類及び表面のみ加熱	無加熱摂取	11	生食用かき	10^4		
		12	刺身類	10^4	10^5	
	加熱後摂取	13	切身、むき身、ラウンドタイプ	10^5		
魚介加工品	非加熱、加熱しても殺菌までしない	無加熱摂取	14	魚介類漬物、しらす	10^5	$#10^5$
		加熱後摂取	15	干物、魚のみの半製品	10^5	10^5
魚肉練製品	63°C30分以上	包装後加熱	16	リテーナかまぼこ	10^3	10^3
	またはこれと同等以上	加熱後包装	17	上記以外の魚肉練製品	10^4	10^4
冷凍食品	生食用冷凍鮮魚介類		18			
	無加熱摂取冷凍食品		19			
	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品		20			
	凍結前無加熱加熱後摂取冷凍食品		21		10^6	
惣菜類	加熱後摂取品	無加熱品	22	焼売、餃子	10^6	10^6
		加熱品	23	焼売、餃子、コロッケ	10^5	10^5
	無加熱摂取品	加熱品 (ナチュラルチーズ使用)	24	ピザクラタン	$*10^5$	$*10^5$
		無加熱品	25	酢の物、あえ物、サラダ	10^5	10^5
		加熱品	26	煮物、焼物、サラダ	10^5	10^5
	弁当	弁当、調理パン		27		10^5
生菓子類	和生菓子		28	まんじゅう	10^4	10^5
	洋生菓子(加熱後加工品)		29	後でクリーム等のせたもの	5.0×10^4	10^5
			30	菓子パン等	10^4	10^5
	洋生菓子(加熱後無加工品) デザート類		31	プリン、ゼリー	10^4	10^5

			目標数値				
大腸菌群	大腸菌	腸炎ビブリオ	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター	クロストリジウム	備考
陰性	陰性		陰性	陰性	陰性		
	陰性		陰性	*1陰性	*2陰性		*1表面加熱のみ黄色ブドウ球菌陰性 *2は鶏肉のみ
陰性			陰性	陰性	*陰性		*は鶏肉のみ
			陰性	陰性	*陰性		*は鶏肉のみ
				陰性			
陰性			陰性	陰性			*該当食品例:ドライソーセージ、 ビーフジャッキー
				陰性			*厚生労働省指導基準 10 ³ ≤ 1/5検体以下
陰性			陰性	陰性			*厚生労働省指導基準 10 ³ ≤ 2/5検体以下
				陰性			*厚生労働省指導基準 10 ⁴ ≤ 2/5検体以下
陰性	陰性	陰性		陰性			
陰性(冷凍鮮魚貝)	陰性	陰性	*陰性	陰性			*淡水魚のみ
# 陰性	陰性	陰性	*陰性	陰性			#ゆでしらすのみ *淡水魚のみ
陰性	陰性	陰性	*陰性	陰性			*淡水魚のみ
陰性				陰性			
陰性		陰性		陰性			
陰性		*陰性		陰性			*魚使用のみ
陰性		*陰性	陰性	陰性			*魚使用のみ
			陰性	陰性			
陰性	陰性	*陰性	陰性	陰性			*魚類のみ
陰性	陰性	陰性	*陰性	陰性			*肉類、淡水魚のみ
陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			*乳酸菌を除く
陰性	陰性	*1陰性	*2陰性	陰性			*1魚類のみ *2肉類、淡水魚のみ
陰性	陰性	陰性	*陰性	陰性			*肉類、淡水魚のみ
陰性	陰性	*1陰性	*2陰性	陰性			米飯のみセウス陰性 *1魚類、*2肉類
陰性	陰性		陰性	陰性			
陰性	陰性		陰性	陰性			
陰性	陰性		陰性	陰性			

微生物自主基準 目標数値（指標）

分類No. 32～65

分類	No	該当食品例	目標数値（県の指導基準）	
			一般	生菌数
豆腐類	32	包装豆腐 充填豆腐	10 ³	10 ³
	33	豆腐 もめん豆腐、きぬ豆腐	10 ⁴	10 ⁵
	34	豆腐加工品 油揚げ、がんもどき	10 ⁵	
めん類	35	生めん 生うどん、生そば	10 ⁵	
	36	ゆでめん ゆでうどん、ゆでそば	10 ⁴	10 ⁴
乳類	37	牛乳類 牛乳、加工乳、脱脂乳	3.0 × 10 ⁴	
	38	特別牛乳類 特別牛乳類、乳飲料		
	39	クリーム クリーム		
	40	無糖練乳 無糖練乳、無糖脱脂練乳		
	41	練乳・粉乳類(ホエイパウダー) クリームパウダー、加糖練乳		
	42	濃縮乳類 濃縮乳、脱脂濃縮乳	5.0 × 10 ⁴	
	43	アイスクリーム アイスクリーム	10 ⁴	
	44	アイス類 アイスマルク、ラクトアイス		
	45	バター類 バター、チーズ	10 ⁵	
	46	はっ酵乳 はっ酵乳		
	47	乳酸菌飲料1 無脂乳固形分3.0%以上		
	48	乳酸菌飲料2 無脂乳固形分3.0%未満		
	49	氷雪		
	50	氷菓 氷菓子	10 ³	
清涼飲料	51	鉱(泉)水以外	10 ²	10 ²
	52	鉱(泉)水 鉱(泉)水、ミネラルウォーター	10 ²	10 ²
	53	粉末清涼飲料 粉末ジュース、インスタントコーヒー	3 × 10 ³	
	54	乳酸菌加粉末清涼飲料		
	55	容器包装加圧加熱殺菌食品 レトルト食品、缶詰		
野菜類	56	生食用野菜、フルーツ カット野菜、カットフルーツ	10 ⁵	10 ⁵
	57	水煮野菜 水煮たけのこ	10 ⁵	
	58	海藻類 わかめ、こんぶ	10 ⁶	
	59	冷凍果実 冷凍果実	10 ⁵	
	60	漬物(一夜漬、浅漬) 漬物(包装後加熱品)		10 ⁵
	61	たくあん		
	62	納豆		
	63	こんにやく こんにやく、しらたき	10 ⁵	10 ⁵
	64	生卵 鶏卵、うずらの卵	10 ³	
	65	削り節	10 ³	

表の読み方

- ◇ 目標数値は、『目標数値』列の一般生菌数、大腸菌群～備考を指す(喫食時)
- ◇ 静岡市および浜松市は、指標・指導基準に該当する食品すべて「食中毒菌陰性」としている
- ◇ 山梨県は、表中該当食品以外でそのまま喫食する食品は、細菌数 105/g、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性

			目標数値				
大腸菌群	大腸菌	腸炎ビブリオ	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター	クロストリジウム	備考
陰性			陰性	陰性			
陰性	陰性		陰性	陰性			
陰性							
	陰性			陰性			
陰性	陰性			陰性			
							水原料のみ
							水原料のみ
陰性	陰性			陰性			
	陰性			陰性			
陰性	陰性	陰性		陰性			
	陰性						
陰性	陰性	陰性		陰性			
							カビ陰性、酵母10 ³
陰性				陰性			
陰性							
			陰性				
		陰性					

◇ 厚生労働省指導基準は、衛乳第 54 号 1993.3.17

◇ 指導基準等は下記のとおり

神奈川県指導基準、山梨県指導基準、川崎市指導基準、相模原市指導基準、浜松市指導基準、静岡市管理指標