コープさっぽろ微生物自主基準【出荷時点基準】 運用対象…コープさっぽろ新規取扱い商品の事前検査

2023. 12. 16改定 品質管理室

/\ stort	中分類	種 類	'# B /B	判定基準						
大分類	中分類		適 用 例	一般生菌数(/g)	大腸菌群	E. coli ※1	黄色ブドウ球菌※2		サルモネラ※2	その他
	飲 料	清涼飲料水	サイダー、果汁飲料、野菜ジュース、豆乳	724 12 13 14 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	(-)/11.1ml *		7.05 1 7 10 10 10 10	20076	77. 6.1 774.2	
		ミネラルウォーター	殺菌、除菌なし		(-)/11.1ml *					腸球菌・緑膿菌(-·-)/11ml *
		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 *					加州 (大)
	氷 雪	NJ A IR DREAT	アイスキューブ	100以下/ml *	(-)/11.11g *					
	氷 草		かき氷	1万以下/ml *	(-)/0, 2m1 *					
	食鳥卵	殺菌液卵(鶏卵)	//・3 水	1/JUN [*/ml *	(-)/0.2m1 *				(-)/25g *	
	及局界	未殺菌液卵(鶏卵)		100万以下 *					(-)/2og *	
	A 中側 D		12 - 25 A - 11-2 2 D - 25		() (0		()		() (05	J. // 37 Mrs. 05 + 3#
	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	100DIT / .	(-)		(-)/25g	水分活性0.87未満
	Advisor disky E	非加熱食肉製品	ラックスハム(生ハム) ローストビーフ	10万以下※4		100以下/g *	(-) *		(-)/25g *	リステリア (-)/100g
		特定加熱食肉製品		1万以下	() (0	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)	ボロニアソーセージ	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	1万以下	(-)/3g *		(-)			
	ゆでだこ	凍結していないもの		1万以下	(−)/0.1g		(-)	(-)/25g *		
		冷凍ゆでだこ		10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)	(-)/25g *		
	ゆでがに	飲食前未加熱 凍結していないもの		1万以下	(−)/0.1g		(-)	(−)/25g *		
		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 *		(-)			
	生食用鮮魚介類	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	5万以下	(-)/0.01g	(−)/0.3g	(-)	100以下/g *		
	生食用かき			1万以下(*)		230以下/100g *	(-)	100以下/g *		
	冷凍食品	生食用冷凍鮮魚介	冷凍まぐろ、冷凍かつお、冷凍ムホネタテ	10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)	100以下/g *		
	(但し、冷蔵で販売さ れる食品は適用外)	無加熱摂取冷凍食品	冷凍野菜、冷凍カツオタタキ、冷凍ケーキ	10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)	100以下/g※5	(−)/25g ※ 6	
		加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱)	冷凍チャーハン、冷凍肉まん	10万以下 *	(-)/0.02g *		(-)			
		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①	クリーム	7,000	10万以下/ml *	(-)/2.22ml *	//	(-)/0.1ml			
		アイスクリーム		10万以下*	(-)/0.2g *		(-)			
		アイスミルク、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
		バター、プロセスチーズ	221742 64221742	10/3/20 70/12	(-)/0.2g *		(-)) > 1 /) / (// 100g
		乳飲料	コーヒー牛乳	3万以下/ml *	(-)/2.22ml *		(-)/0.1ml			
	井 副	牛乳、加工乳	牛乳、ローファットミルク	5万以下/m1 *	(-)/2.22m1 *		(-)/0.1ml			
	乳製品②	十れ、加工れ はの酵乳	ヨーグルト	3/J [X] · / III · *	(-)/0.2g *		(-)/0.1111			乳酸菌数又は酵母数 1000万以上/g *
	413600G	乳酸菌飲料	無脂乳固形分3%以上	-	(-)/0.2g *					1000万以上/g *
		孔欧图以作	無脂乳固形分3%表満	_	(-)/0.2g *		_			1000万以上/g *
	1-40 ++ A D 77 - 12 1-40 ++	L. Wednesday FI				() (0 0		1/ \		
	未殺菌食品及び未殺菌	水産加工品	もずく、魚卵製品、塩辛	5万以下	(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)	(-)		スモークサーモンはリステリア(-)/25gを付加
	食品を含む食品※4	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	5万以下	(-)/0.01g	(-)/0.3g	(-)		(-)/25g	
##		漬物類	浅漬け、キムチ			(−)/0.3g	(-)	(-) **		
加		いずし	いずし、納豆※13		(-)/0.01g	(−)/0.3g	(-)	(-)		セレウス菌 10以下/0.01g
熱		加工果実·野菜	カットフルーツ、カットサラダ	5万以下		(−)/0.3g	(-)			
摂		未加熱そうざい※14、生寿司	サラダ、生寿司	5万以下 (**)	(-)/0.01g	(−)/0.3g	(-)	(-)×5	(−)/25g ※ 6	1
取		生食用鮮魚介(冷蔵)※7	丸のまま販売する刺身用タイ、刺身用ホタテ	5万以下	(-)/0.01g	(−)/0.3g	(-)	(-)		
品		生食用鮮魚介(冷凍)※7	丸のまま販売する刺身用イカ、刺身用サンマ	5万以下	(-)/0.01g	(−)/0.3g	(-)	(-)		
苗	殺菌済食品※8	食肉加工品、卵加工品	蒸し鶏、玉子焼	1万以下	(−)/0.2g		(-)		(−)/25g	1
1-0-4	1	ほしいも	丸ほしいも、角切ほしいも	5万以下	(−)/0.01g	(−)/0.3g	(-)			
нн		Life and skyl	ゆでうどん、ゆでそば	1万以下 (**)	(-)/0.2g (**)	1	(-) **			
ы		ゆでめん							(−)/25g¾9	
1414		洋生菓子(生鮮果実を除く)	プリン、ゼリー	1万以下(**)	(−)/0.2g **		(-) **		()/20g/ _* (3	
нн		洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く)	プリン、ゼリー だんご、かしわ餅	1万以下 (**) 1万以下	(-)/0.2g ** (-)/0.2g		(-)			
нн		洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせち料理、和洋中華そうざい	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 (**)	(-)/0.2g ** (-)/0.2g (-)/0.2g		(-) (-) **		(-)/25g(**) ×6	
нн		洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く)	プリン、ゼリー だんご、かしわ餅	1万以下 (**) 1万以下	(-)/0.2g ** (-)/0.2g		(-)			
	水産品	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせち料理、和洋中華そうざい	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 (**)	(-)/0.2g ** (-)/0.2g (-)/0.2g	(-)/0.3g	(-) (-) **			
加	水産品	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせも外里、和洋中華そうざい 佃煮、しらす干し、とうふ	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 (**) 1万以下	(-)/0.2g ** (-)/0.2g (-)/0.2g	(-)/0.3g (-)/0.3g	(-) (-) ** (-)			
	水産品	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産一次加工品	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮、しらす干し、とうふ 塩干魚、漬魚	1万以下(**) 1万以下 1万以下(**) 1万以下 500万以下	(-)/0.2g ** (-)/0.2g (-)/0.2g		(-) (-) ** (-)			
加熱	水産品	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産一次加工品 鮮魚(冷蔵) 冷凍鮮魚介	ブリン、ゼリー だんご、かしわ評 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮、しらす干し、とうふ 塩干魚、漬魚 丸のまま販売 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介	1万以下(**) 1万以下 1万以下(**) 1万以下 500万以下 500万以下 300万以下	(-)/0. 2g ** (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 001g	(-)/0.3g (-)/0.3g	(-) ** (-) ** (-) (-) (-)			
加熱後		洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産一次加工品 鮮魚(冷蔵) 冷凍鮮魚介 加工用冷凍鮮魚介	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮、しらす干し、とうふ 塩子魚、清魚 丸のまま販売 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介	1万以下(**) 1万以下 1万以下 1万以下(**) 1万以下 500万以下 500万以下 300万以下 500万以下	(-)/0.2g ** (-)/0.2g (-)/0.2g (-)/0.2g	(-)/0.3g	(-) (-) ** (-) (-) (-) (-) (-)			
加熱後摂	水産品	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産一次加工品 鮮魚(冷蔵) 冷凍鮮魚介 加工用冷凍鮮魚介 精肉	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮、しらす干し、とうふ 塩干魚、潰魚 丸のまま販売 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介 切り身、剥ぎ身以外の冷凍鮮魚介 かたまり肉、スライス肉	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 (**) 1万以下 500万以下 500万以下 300万以下 500万以下 500万以下	(-)/0. 2g ** (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 001g	(-)/0.3g (-)/0.3g	(-) (-) ** (-) (-) (-) (-) (-) (-) **10		(-)/25g(**) %6	
加熱後摂取	畜産品	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産一次加工品 鮮魚(冷蔵) 冷凍鮮魚介 加工用冷凍鮮魚介 精肉	ブリン、ゼリー だんご、かしわ鮮 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮 しらす干し、とうふ 塩子魚、漬魚 丸のまま販売 切り身、剥き身の冷凍鮮魚介 切り身、剥き身以外の冷凍鮮魚介 かたまり肉、スライス肉 ホルモン、レバー	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 1万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下	(-)/0. 2g ** (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 001g	(-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g	(-) (-) ** (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-)*10		(-)/25g(**)%6	
加熱後摂	畜産品	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産一次加工品 鮮魚(冷蔵) 冷凍鮮魚介 加工用冷凍鮮魚介 精肉	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮、しらす干し、とうふ 塩干魚、潰魚 丸のまま販売 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介 切り身、剥ぎ身以外の冷凍鮮魚介 かたまり肉、スライス肉	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 (**) 1万以下 500万以下 500万以下 300万以下 500万以下 500万以下	(-)/0. 2g ** (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 001g	(-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g	(-) (-) ** (-) (-) (-) (-) (-) (-) **10		(-)/25g(**)%6	
加熱後摂取	畜産品 差類 もやし	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産ー次加工品 鮮魚(冷蔵) 冷凍鮮魚介 加工用冷凍鮮魚介 精肉 内臓肉	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮、しらす干し、とうふ 塩干魚、漬魚 丸のまま販売 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介 かたまり肉、スライス肉 ホルモン、レバー 生ラーメン、生そば	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 1万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 300万以下	(-)/0. 2g ** (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 001g	(-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g (**) (-)/0.3g	(-) (+) ** (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-)		(-)/25g(**)%6	
加熱後摂取	畜産品	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産一次加工品 鮮魚(冷蔵) 冷凍鮮魚介 加工用冷凍鮮魚介 精肉	ブリン、ゼリー だんご、かしわ鮮 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮 しらす干し、とうふ 塩子魚、漬魚 丸のまま販売 切り身、剥き身の冷凍鮮魚介 切り身、剥き身以外の冷凍鮮魚介 かたまり肉、スライス肉 ホルモン、レバー	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 1万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下	(-)/0. 2g ** (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 001g	(-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g	(-) (-) ** (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-)*10		(-)/25g(**)%6	an our #11.7 2 7 56 M /AH
加熱後摂取品	畜産品 差類 もやし	洋生菓子(生鮮果実を除く) 和生菓子(生鮮果実を除く) 加熱そうざい 上記以外の「殺菌済食品」 水産一次加工品 鮮魚(冷酸) 冷凍鮮魚介 加工用冷凍鮮魚介 精肉 内臓肉 生めん 半調理品(冷酸)	ブリン、ゼリー だんご、かしわ餅 おせち料理、和洋中華そうざい 佃煮、しらす干し、とうふ 塩干魚、漬魚 丸のまま販売 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介 切り身、剥ぎ身の冷凍鮮魚介 かたまり肉、スライス肉 ホルモン、レバー 生ラーメン、生そば	1万以下 (**) 1万以下 1万以下 1万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 500万以下 300万以下	(-)/0. 2g ** (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 2g (-)/0. 001g	(-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g (-)/0.3g (**) (-)/0.3g	(-) (+) ** (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-) (-)		(-)/25g(**)%6	on egg サルモネラ 陰性/個 カビ(-)/0.2g, 酵母1000以下/g **

⁽一) 「除性」 *: 食品衛生法に記載されているもの (*):食衛族の規格工作を変更したもの **: 旧衛生規範に記載されているもの (*):食衛族の規格工作を変更したもの **: 旧衛生規範の基準を変更したもの **: 出衛生規範の基準を変更したもの **: 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:(一))とあるのは (一)/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:食のよのは、食り、食のこと。 **(3:乳酸菌を添加したものは乳酸菌を除いた菌数。 **(6:食のまたは卵加工品を含むものについて適用。 **(6:食のまたは卵加工品を含むものについて適用。 **(6:食のまたは卵加工品を含むものについて適用。 **(7:京食報は「100/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 **(13:納豆は腸炎ビブリオ・セレウス菌を除く。 **(14:未加熱の加工野菜を含む場合は大腸菌群は参考値とする。

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。