

微生物検査基準比較表

一般生菌数	
検査項目	食品中に存在する生きている微生物の数を、1gまたは1mlあたりの数で表したものです。
検査対象食品	ほぼ全ての食品
食品衛生法基準	凍結前に加熱していない冷凍食品～1gあたり 300万個以下 凍結前に加熱してある冷凍食品など～1gあたり 10万個以下 その他、食品ごとに設定
コープやまぐち基準	食品衛生法の基準に加え、その他ほぼ全ての食品で基準値を設定

大腸菌群	
検査項目	加熱殺菌で死滅するので、大腸菌群が検出された場合、加熱処理が不十分、あるいはもとの素材が不衛生であった可能性が疑われます。
検査対象食品	主に、加熱してある食品、加熱せずにそのまま食べる食品
食品衛生法基準	冷凍食品・乳製品・飲料・魚肉ねり製品など～検出されないこと
コープやまぐち基準	食品衛生法の基準に加え、主に、加熱してある食品、加熱せずにそのまま食べる食品で基準値を設定

大腸菌	
検査項目	人を含め、動物の大腸内に生息している微生物です。大腸菌群の一種ですが、大腸菌が検出された場合は、より不衛生な扱いがあったと疑われます。
検査対象食品	主に、加熱していない食品、加熱してから食べる食品
食品衛生法基準	生牡蠣～100gあたり 230個以下 ローストビーフなど十分に加熱していない食肉製品～1gあたり 100個以下 その他の食品～検出されないこと
コープやまぐち基準	食品衛生法の基準に加え、主に、加熱していない食品、加熱してから食べる食品で基準値を設定

黄色ブドウ球菌	
検査項目	食中毒菌の一種で、人の皮膚や髪の毛にも付着しています。
検査対象食品	ほぼ全ての食品
食品衛生法基準	鶏肉やハム・ソーセージなど～1gあたり 1,000 個以下
コープやまぐち基準	食品衛生法の基準に加え、その他ほぼ全ての食品で検出されないこと

サルモネラ	
検査項目	食中毒菌の一種で、動物の腸管などに生息しています。
検査対象食品	食肉や卵を使用した食品
食品衛生法基準	ハム・ソーセージなど～検出されないこと
コープやまぐち基準	食品衛生法の基準に加え、食肉や卵を使用した食品で検出されないこと

腸炎ビブリオ	
検査項目	食中毒菌の一種で、海水中に生息しています。
検査対象食品	魚介類を使用した食品
食品衛生法基準	刺し身・生牡蠣など～1gあたり 100 個以下
コープやまぐち基準	食品衛生法の基準に加え、魚介類を使用した食品で検出されないこと

乳酸菌数	
検査項目	ヨーグルトなどの乳酸菌が、きちんと生育しているかどうかを見ます。
検査対象食品	ヨーグルト類
食品衛生法基準	ヨーグルト類～1gあたり 1,000 万個以上または 100 万個以上
コープやまぐち基準	同上

クロストリジウム	
検査項目	酸素がないところで発育し、食中毒菌が含まれる場合もあります。
検査対象食品	ハムやローストビーフ
食品衛生法基準	ハムやローストビーフ～1gあたり 1,000 個以下
コープやまぐち基準	同上

カビ・酵母	
検査項目	自然界に広く分布し、多数検出された場合は、製造環境の汚染が疑われます。
検査対象食品	加熱殺菌した漬物
食品衛生法基準	加熱殺菌した漬物～カビ：検出されないこと、酵母：1gあたり1,000個以下
コープやまぐち基準	同上

セレウス菌	
検査項目	食中毒菌の一種で、米飯やスパゲティなどで食中毒が発生した事件があります。
検査対象食品	米飯類やスパゲティなど穀物使用食品
食品衛生法基準	法的基準なし
コープやまぐち基準	1gあたり1,000個以下

発育しうる微生物	
検査項目	常温で保存できる食品中に、生きている微生物がないことを確認します。
検査対象食品	レトルト食品、瓶詰め
食品衛生法基準	レトルト食品～検出されないこと
コープやまぐち基準	同上

上記検査基準を踏まえ、食品衛生法基準で適合した場合、商品は流通します。