

# 微生物検査基準比較表

微生物による食品の腐敗などの品質劣化や食中毒を未然に防止するため、微生物検査を行っています。  
 食品の安全性を確保するために、食品に関する微生物規格・基準が食品衛生法により定められています。しかし、食品衛生法であらゆるすべての食品について基準が定められている訳ではありません。法令に基準のない食品も含めて、腐敗や食中毒発生が考えられる食品について、コープやまぐち基準を設定して検査を行っています。

検査項目	検査項目の説明	食品衛生法基準		コープやまぐち基準		
		検査対象食品	基準	検査対象食品	基準	
衛生指標菌※	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。この菌数で、食品の清潔さや新鮮さの程度を示します	凍結前に加熱していない冷凍食品	1gあたり300万個以下	ほぼ全ての食品		
		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			
大腸菌群	大腸菌群は加熱殺菌で死滅するので、検出された場合、加熱処理が不十分、あるいはもともとの素材が不衛生であった可能性が疑われます	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	主に、加熱してある食品、加熱せずにそのまま食べる食品	食品衛生法の基準に加え、食品衛生法に定められていない食品においては、それぞれに基準値を設定	
大腸菌	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1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	生牡蠣 	100gあたり230個以下			主に、加熱していない食品、加熱してから食べる食品
		ローストビーフなど十分に加熱していない肉製品	1gあたり100個以下			
		その他の食品	検出されないこと			
食中毒菌	黄色ブドウ球菌 	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	ハム・ソーセージなど 	1gあたり1,000個以下	ほぼ全ての食品	
	サルモネラ 	食中毒菌の一種で、動物の腸管などに生息しています	ハム・ソーセージなど	検出されないこと	食肉や卵を使用した食品 	食品衛生法の基準に加え、食品衛生法に定められていない食品においては、「1gあたり1,000個以下」という基準値を設定
	腸炎ピブリオ 	食中毒菌の一種で、海水中に生息しています	刺し身・生牡蠣など 	1gあたり100個以下	魚介類を使用した食品 	
	クロストリジウム 	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	ハム・ローストビーフなど 	1gあたり1,000個以下	食品衛生法基準と同じ	

※衛生指標菌：病原性はないが、汚染の度合いや病原菌の有無を推測するための指標となる一群の菌