

中分類	NO.	日生協No.	微生物検査区分	保存温度帯※1	適用・食品例	pH	恒温試験※2	細菌試験	一般生菌数※17	カストリジウム属菌※3	大腸菌群※17	E. coli ※17	黄色ブドウ球菌※4※5	サルモネラ※5	腸炎ビブリア※5※6	その他
水産物	1	①②	水産一次加工品(直接摂取)	C・F	ちりめん・しらす干し・生珍味・じゃこ・うに加工品・うにあえもの・珍味類(常温の乾燥珍味類は区分1Dもしくは区分3)				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
	2	④	水産一次加工品(加熱摂取)	C・F	塩干魚類(めざし・あじ開き)・味噌漬け・西京漬け・みりん漬け・めざし等				500万以下/g (50万以下/g)			(100以下/g)	(-)/0.01g			
	3	②	魚卵	C・F	たらこ・辛子めんたいこ・味付け数の子・いくら等				100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
	4	①	海草	C・F	味付けもずく・味付けめかぶ等				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g		(-)/0.01g	
	5	公+食	生食用かき	C・F	生食用かき				5万以下/g*			230以下 /100g*	(-)/0.01g	(-)/0.01g	100以下/g*	
	6	④	殻付貝等	C・F	殻付貝(あさり・しじみ等)で加熱後摂取品				500万以下/g (50万以下/g)			(100以下/g)	(-)/0.01g			
	7	④	鮮魚など(丸)	C	冷蔵鮮魚(丸もの)				500万以下/g (50万以下/g)			(100以下/g)	(-)/0.01g			
	8	公+②	生食用鮮魚介類	C	生食用鮮魚介類(刺身類・生食用むき貝)				100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	100以下/g*	
	9	④	加工用冷凍鮮魚介	F	生で、切り身・剥き身よりも加工度が低い冷凍鮮魚介。丸~2枚おろしの魚。殻付きえび・かに・船凍するめいか・きびなご(丸)・殻付きえび・冷凍しじみ等				500万以下/g (50万以下/g)			(100以下/g)	(-)/0.01g		(-)/0.01g	
	10	公+①	ゆでがに	C	ゆでがに				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g		(-)/25g*	
	11	公+食	冷凍ゆでがに	F	ゆでがに				10万以下/g*		(-)/0.02g*		(-)/0.01g		(-)/0.01g	
	12	公+①	ゆでだこ	C	ゆでだこ				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g		(-)/25g*	
	13	公+食	冷凍ゆでだこ	F	ゆでだこ				10万以下/g*		(-)/0.02g*		(-)/0.01g		(-)/0.01g	
	14	④	冷凍鮮魚介類(冷凍食品表示なし)	F	切り身・剥き身の冷凍鮮魚介類(冷凍さばフィレー・冷凍下ごしらえ済みえび・冷凍サーモン切身等)				500万以下/g (50万以下/g)			(100以下/g)	(-)/0.01g		(-)/0.01g	
	15	⑤	区分1C	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	無加熱摂取の寒天・トコlyn等	4.6以下	(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
	16	⑥	区分1D	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	とろろ昆布等		(-)		100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
	17	なし	区分3 ※8	低Aw食品 / 無加熱摂取	R	水産乾燥珍味類 基準適用外<<煮干魚類・削りぶし・乾のり・乾燥わかめ・だし昆布(漬物用)・昆布茶>>										
	18	なし	区分4 ※9	低Aw食品 / 加熱後摂取	R	だし昆布・寒天(棒・粉)・ひじき等										
	19	①	区分5	殺菌食品	C	板寒天等				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g		
	20	②	区分6	非殺菌食品 / 無加熱摂取	C	塩蔵品(塩かずのこ・湯通し塩蔵わかめ等)・無加熱摂取の寒天・糸状トコlyn等				100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/0.01g
	21	⑨	区分8②	発酵食品②	C・F	発酵食品のうち、無加熱摂取の水産珍味類(塩辛・かす漬け等)。これらを使用した商品(未加熱処理品)。						(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/0.01g
漬物	22	公+①	容器包装充填後加熱殺菌食品(漬物)	C	包装後加熱のある漬物。福神漬け・らっきょう・たくあん等				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			カビ(-)/g*** 酵母1000以下/g ***
	23	公+5	容器包装充填後加熱殺菌食品(漬物)①	R	包装後加熱のある漬物。福神漬け・らっきょう・たくあん等	4.6以下もしくは10以上	(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			カビ(-)/g*** 酵母1000以下/g ***
	24	公+⑤	容器包装充填後加熱殺菌食品(漬物)②	R	包装後加熱のある漬物。たくあん等		(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			カビ(-)/g*** 酵母1000以下/g ***
	25	公+⑨	一夜漬(浅漬け) ※10	C	白菜漬け・浅漬けタイプのれんげ等							(-)/0.03g ***	(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/25g***	
	26	⑥	区分1C	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取	R	農産物漬物(梅干等)等	4.6以下	(-)		100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
	27	②	区分6	(6)非殺菌食品 / 無加熱摂取	C・F	農産物漬物(梅漬け・梅干・調味梅漬け・調味梅干し・糖絞り大根等の塩漬け類)等				100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
	28	⑨	区分8②	(8)発酵食品②	C・F	発酵食品のうち、無加熱摂取の漬物(熟成タイプ)(熟成れんげ(賞味期間40~50日間)等)。これらを使用した商品(未加熱処理品)を含む。						(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/0.01g
農産物	29	②	冷凍果実類	F	冷凍イチゴ・冷凍カットマンゴ等(シラップ漬を除く)				100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g		
	30	⑤	区分1A	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取	R	あん		(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g		
	31	⑤	区分1B	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取	R	こんにやく(さしみこんにやく)・トマト缶詰・果実缶詰・ジャム類・プルーンエキス・フルーツソース等	4.6以下もしくは10以上	(-)		100万以下/g (10万以下/g)	30以下/g	(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g		
	32	⑥	区分1C	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取	R	ドライフルーツ類(レーズン等)・ドライフルーツ加工品等	4.6以下	(-)		100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g		
	33	⑤	区分1D	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取	R	干しいも・甘栗等		(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g		
	34	⑦	区分2B	(2)高Aw食品 / 加熱後摂取	R	野菜の水煮(たけのこ等)・トマト缶詰・こんにやく(さしみこんにやく以外)等	4.6以下もしくは10以上	(-)		300万以下/g (30万以下/g)	30以下/g	(100以下/g)				
	35	⑦	区分2D	(2)高Aw食品 / 加熱後摂取	R	野菜の水煮(たけのこ)等		(-)		300万以下/g (30万以下/g)	30以下/g	(100以下/g)				
	36	なし	区分3 ※8	(3)低Aw食品 / 無加熱摂取	R	基準適用外<<乾燥野菜(無加熱摂取)>>										
	37	なし	区分4 ※9	(4)低Aw食品 / 加熱後摂取	R	茶葉等										
	38	③	区分5	(5)殺菌食品	C	野菜の水煮・こんにやく(さしみこんにやく含む)等				300万以下/g (30万以下/g)		(100以下/g)	(-)/0.01g			
	39	②	区分6	(6)非殺菌食品 / 無加熱摂取	C・F	冷凍刻みねぎ等				100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
	40	なし	基準適用外商品群	C・F・R	青果物・農産物乾燥品(加熱後摂取)(かんぴょう等)											

中分類	NO.	日生協No.	微生物検査区分	保存温度帯※1	適用・食品例	pH	恒温試験※2	細菌試験	一般生菌数※17	カストリジウム属菌※3	大腸菌群※17	E. coli※17	黄色ブドウ球菌※4※5	サルモネラ※5	腸炎ビブリオ※5※6	その他	
食肉	41	④	食肉	F	牛肉・豚肉・冷凍生ハンバーグ・食肉半製品等				500万以下/g (50万以下/g)			(100以下/g)	(-)/0.01g	(-)/0.01g			
				C	チルドの牛肉・豚肉・生ハンバーグ・食肉半製品等		500万以下/g										
	42	④	食肉のうち家禽肉	F	鶏肉・合鴨肉等				500万以下/g (50万以下/g)			(100以下/g)	1000以下/g	(-)/0.01g			
				C	チルドの鶏肉・合鴨肉等		500万以下/g										
	43	公+②	生食用食肉	C・F	牛たたき・馬刺し・鶏たたき等				100万以下/g (10万以下/g)				牛・馬 (-)/3g **※13 鶏 (-)/0.3g	(-)/0.01g	(-)/25g** ※14		牛 O157(-) O26(-) 鶏刺カンピロバクター(-)
	食肉製品	44	公+①	乾燥食肉製品	C・F	サラミソーセージ等				100万以下/g (10万以下/g)			(-)/0.5g**	(-)/0.01g	(-)/0.01g		Aw0.87未満*
45		公+⑤	乾燥食肉製品(常温品)	R	サラミソーセージ・ビーフジャーキー・カルパス等		(-)		100万以下/g (10万以下/g)			(-)/0.5g**	(-)/0.01g	(-)/0.01g		Aw0.87未満*	
46		公+②	非加熱食肉製品 ※7	C・F	生ハム・ラックスハム・センドライソーセージ等				100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g*	1000/g以下*	(-)/25g* ※14		リステリア100以下/g *	
47		公+①	特定加熱食肉製品 ※7	C・F	ローストビーフ・鴨ロースト等				1万以下/g**	1000以下/g*		100以下/g*	1000/g以下*	(-)/25g* ※14			
48		公+①	加熱食肉製品(加熱後包装)	C・F	ベーコン・ハム・ウインナーソーセージ・混合ソーセージ等				10万以下/g**			(-)/0.5g*	(-)/0.01g	(-)/25g* ※14			
49		公+①	加熱食肉製品(包装後加熱)	C・F	チルドハンバーグ・チルドミートボール等				1万以下/g**	1000以下/g*	(-)/3g*		(-)/0.01g	(-)/0.01g			
穀物・穀物加工品	50	公+④	生めん	C	生めん・餃子の皮・春巻きの皮等				300万以下/g***			(-)/0.03g***	(-)/0.01g***				
	51	公+⑧	生めん(常温品)	R	生そば・生うどん等		(-)		300万以下/g***			(-)/0.03g***	(-)/0.01g***				
	52	公+③	ゆでめん	C	ゆでめん・蒸しめん				10万以下/g***		(-)/0.02g***		(-)/0.01g***				
	53	公+③	生めん類に添付する具等(加熱処理品)	C	具等のうち、天ぷら				10万以下/g***			(-)/0.03g***	(-)/0.01g***				
	54	公+②	生めん類に添付する具等(未加熱処理品)	C	具等のうち、生野菜				300万以下/g***			100以下/g	(-)/0.01g				
	55	⑤	区分1A	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	LLパン・米飯(白米以外)等		(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			
	56	⑤	区分1B	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	生タイプ即席めん等	4.6以下もしくは10以上	(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)		(-)/0.01g			
	57	⑤	区分1D	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	パン類(LLパン以外)・みそ(火入れあり)・しょうゆ等		(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			
	58	⑦	区分2A	高Aw食品 / 加熱後摂取	R	餅・玄米・精米・精麦・その他穀物加工品のうち、餅		(-)		300万以下/g (30万以下/g)		(100以下/g)					
	59	⑦	区分2B	高Aw食品 / 加熱後摂取	R	生タイプ即席めん(鍋焼きうどん・炒めタイプ等加熱摂取品)等	4.6以下もしくは10以上	(-)		300万以下/g (30万以下/g)		(100以下/g)					
	60	⑦	区分2D	高Aw食品 / 加熱後摂取	R	穀物加工品・パン粉(生タイプ)等		(-)		300万以下/g (30万以下/g)		(100以下/g)					
	61	なし	区分3 ※8	低Aw食品 / 無加熱摂取	R	基準適用外<<即席めん類・きな粉・きな粉調製品・麸・朝食シリアル(ノンブレイク等)>>											
	62	なし	区分4 ※9	低Aw食品 / 加熱後摂取	R	小麦粉・片栗粉・乾めん・凍り豆腐											
	63	①	区分5	殺菌食品	C	豆腐・油揚げ・スナックパン(ナスタック等)等				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g		
	64	①	区分5	殺菌食品	C	包装豆腐(充填豆腐)				1000以下/g※18		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			
	65	④	区分7	非殺菌食品 / 加熱後摂取	C	パン類(半焼成パン・未加熱冷凍パン)・パン粉等				300万以下/g (30万以下/g)		(100以下/g)		(-)/0.01g			
	66	⑨	区分8①	発酵食品①	R・C・F	発酵食品のうち、納豆・ドライ納豆						(100以下/g)	100以下/g				
	67	なし		基準適用外商品群	R・C	青果物・農産物乾燥品(加熱後摂取)(精米・精麦・乾燥豆等)・発酵食品O(みそ(火入れなし)。等)											
冷凍食品	68	公+②	生食用冷凍鮮魚介類	F	冷凍まぐろスライス・冷凍いかそうめん等				10万以下/g*		(-)/0.02g*		(-)/0.01g	(-)/0.01g	100以下/g*		
	69	公+②	無加熱摂取冷凍食品	F	冷凍しめさば・冷凍ステーキモン・冷凍あなご蒸し焼・冷凍ケーキ・冷凍酢たこ等				10万以下/g* ※12		(-)/0.02g*		(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/0.01g		
	70	公+③	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱)	F	冷凍コロッケ(油ちょう済)・冷凍うなぎ等				10万以下/g*		(-)/0.02g*		(-)/0.01g				
	71	公+④	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	F	冷凍フライ・冷凍コロッケ(油ちょうなし)・冷凍食品表示のある冷凍鮮魚介類				300万以下/g* ※12				(-)/0.03g*	(-)/0.01g			

中分類	NO.	日生協No.	微生物検査区分	保存温度帯※1	適用・食品例	pH	恒温試験※2	細菌試験	一般生菌数※17	カストリジウム属菌※3	大腸菌群※17	E. coli※17	黄色ブドウ球菌※4※5	サルモネラ※5	腸炎ビブリオ※5※6	その他
乳・乳製品	73	公+①	牛乳・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳	C	牛乳・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳				5万以下/ml*		(-)/2.22ml*		(-)/0.1ml			
	74	公+⑤	牛乳・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳(常温保存可能品)	R	LLタイプ(牛乳・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳)		(-)* 30°C14日間 または 55°C7日間		0/0.1ml*		(-)/2.22ml*		(-)/0.1ml			
	75	公+①	乳飲料・特別牛乳	C	乳飲料・特別牛乳				3万以下/ml*		(-)/2.22ml*		(-)/0.1ml			
	76	公+⑤	乳飲料・特別牛乳(常温保存可能品)	R	LLタイプ(乳飲料・特別牛乳)		(-)* 30°C14日間 または 55°C7日間		0/0.1ml*		(-)/2.22ml*		(-)/0.1ml			
	77	公+⑤	加糖練乳・加糖脱脂練乳	R	加糖練乳(コンデンスミルク)・加糖脱脂練乳		(-)		5万以下/g*		(-)/0.222g*		(-)/0.01g			
	78	公+⑤	全粉乳・脱脂粉乳・クリームパウダー・バターミルクパウダー・加糖粉乳・調整粉乳	R	全粉乳・脱脂粉乳(スキムミルク)・クリームパウダー・バターミルクパウダー・加糖粉乳・調整粉乳				5万以下/g*		(-)/0.222g*		(-)/0.01g			
	79	公+①	クリーム	C	生クリーム				10万以下/ml*		(-)/2.22ml*		(-)/0.1ml			
	80	公+①	バター・バターオイル・プロセス	C	バター・バターオイル・プロセス				100万以下/g (10万以下/g)		(-)/0.2g*		(-)/0.01g			
	81	公+①	アイスクリーム	F	アイスクリーム				10万以下/g*		(-)/0.2g*		(-)/0.01g			
	82	公+①	アイスマルク・ラクトアイス	F	アイスマルク・ラクトアイス				5万以下/g*		(-)/0.2g*		(-)/0.01g			
	83	公+⑨	はっ酵乳 ※10	C・F	ヨーグルト・飲むヨーグルト等						(-)/0.2g*					乳酸菌数 1000万以上/g*
	84	公+⑨	乳酸菌飲料(無脂乳固形分3%以上) ※10	C	乳酸菌飲料(無脂乳固形分3%以上)						(-)/0.2g*					乳酸菌数 1000万以上/ml*
	85	公+⑨	乳酸菌飲料(無脂乳固形分3%未満) ※10	C	乳酸菌飲料(無脂乳固形分3%未満)						(-)/0.2g*					乳酸菌数 100万以上/ml*
	86	公+⑨	チャールチーズ(ソフト及びセミソフトタイプ)	C	カマンベールチーズ・クリームチーズ・モッツアレラチーズ・カッテージチーズ等						(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g		リステリア100以下/g*
	87	⑤	区分1D	高Aw食品 / 無加熱摂取	R			(-)	100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g		
88	②	区分6	非殺菌食品 / 無加熱摂取	C	チーズフード(乳等を主要原料とする食品)			100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g			
89	⑨	区分8①	発酵食品①	R	発酵食品のうち、バルサンチーズ等					(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g			
90	⑨	区分8②	発酵食品②	C	冷蔵品・冷凍品。発酵食品のうち、シュレッドチーズ。これらを使用した商品(未加熱処理品)を含む。					(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g			
清涼飲料水・粉末清涼飲料	91	公+①	清涼飲料水	C・F	果実ジュース・果実・野菜ミックスジュース等				100万以下/ml (10万以下/ml)		(-)/11.1ml*		(-)/0.1ml			
	92	公+⑤	清涼飲料水(常温品)①	R	中性飲料(茶・豆乳飲料・コーヒー飲料等)・ミネラルウォーター(殺菌工程あり)		(-)		100万以下/ml (10万以下/ml)		(-)/11.1ml*		(-)/0.1ml			
	93	公+⑤	清涼飲料水(常温品)②	R	低pH飲料(果実ジュース・果実・野菜ミックスジュース・スポーツドリンク・氷キャンディー・炭酸飲料等)	4.6以下もしくは10以上	(-)		100万以下/ml (10万以下/ml)		(-)/11.1ml*		(-)/0.1ml			
	94	公+①②	ミネラルウォーター類	C	水のみを原料とする清涼飲料水。				100以下/ml*		(-)/11.1ml*		(-)/0.1ml	(-)/0.1ml		緑膿菌(-)* 腸球菌(-)* ※15
	95	公+⑤⑥	ミネラルウォーター類(常温品)	R	水のみを原料とする清涼飲料水。		(-)		100以下/ml*		(-)/11.1ml*		(-)/0.1ml	(-)/0.1ml		緑膿菌(-)* 腸球菌(-)* ※15
	96	公+⑤⑥	粉末清涼飲料	R	インスタントコーヒー・インスタントココア・粉末グリーンティー・粉末スノードリンク・インスタントイグゼンゼン湯等				3000以下/g*		(-)/1.11g*		(-)/0.01g			
	97	なし	区分3 ※8	低Aw食品 / 無加熱摂取	R	基準適用外<粉末清涼飲料以外の粉末飲料(牛乳に溶かす飲料)>										
氷雪・氷菓	98	公+①	氷雪	F	ロックアイス				100以下/ml*		(-)/11.11ml*		(-)/0.1ml	(-)/0.1ml		
	99	公+①	氷菓	F	かき氷				1万以下/ml*		(-)/0.2ml*		(-)/0.1ml	(-)/0.1ml		
魚肉ねり製品	100	公+①	魚肉ねり製品	C・F	かまぼこ・ちくわ・はんぺん・揚げかまぼこ(さつま揚げ等)類等				10万以下/g※16		(-)/3g*		(-)/0.01g			
	101	公+⑤	魚肉ねり製品(常温品) ※11	R	魚肉ハム・魚肉ソーセージ・特殊包装かまぼこ類等		(-)		10万以下/g※16		(-)/3g*		(-)/0.01g			
そうざい	102	公+①	そうざい(加熱処理品)	C	煮豆・芋・ぎょうざ・芋・しゅうまい・卵焼き・サタケ(包装後加熱品)等				10万以下/g***		(100以下/g)	(-)/0.03g***	(-)/0.01g***			
	103	公+①	そうざい(加熱処理品)(常温品)①	R	微生物増殖の抑制因子がない商品(なめ茸(ヒノ)・鮭フレーク(ヒノ)等)		(-)		10万以下/g***	30以下/g	(100以下/g)	(-)/0.03g***	(-)/0.01g***			
	104	公+①	そうざい(加熱処理品)(常温品)②	R	常温品。Aw・食塩等の微生物増殖の抑制因子がある商品(ヒナツツみそ・田作り等)		(-)		10万以下/g***		(100以下/g)	(-)/0.03g***	(-)/0.01g***			
	105	公+②	そうざい(未加熱処理品)	C	未加熱そうざい(和え物) ※21				100万以下/g***			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
	139	公+②	生野菜	C	カット野菜・刺身ケン・カットフルーツ、等				100万以下/g***			100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	(-)/0.01g	
140	④	区分7	非殺菌食品/加熱後摂取	C・F・R	そうざい半製品、冷凍食品表示のない冷凍コロッケ等 ※19			500万以下/g(ml) (50万以下/g(ml))			(100以下/g)	(-)/0.01g				
調理ご飯	106	⑤⑥	調理ご飯	R	おにぎり、炊き込みご飯、混ぜご飯、すし類(にぎり寿司含む)等				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			
調理パン①	107	⑤⑥	調理パン	R	副食物をパンにはさみこみ、そのまま摂取できる状態にした食品				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			
調理パン②	108	⑤	調理パン	R	カレーパン等、副食物をパンにはさみこみ、加熱した食品				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			
缶詰・瓶詰・レトルト食品(農産とそうざい以外)	109	公+⑤	容器包装詰加圧加熱殺菌食品(常温)	R	缶詰・瓶詰・缶詰・大豆トウモロコシ等		(-)* 35°C14日間	(-)*	0/0.1g*		(100以下/g)	100以下/g				
	110	⑤	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取 A	R	混ぜごはんのもと類(五目寿司のもと・釜めしのもと等)		(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))	30以下/g	(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			
	111	⑤	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取 B	R	みつ豆缶詰・寒天缶詰	4.6以下もしくは10以上	(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g			
	112	③	(5)殺菌食品	C	混ぜごはんのもと類(五目寿司のもと・釜めしのもと等)				300万以下/g (30万以下/g)		(100以下/g)		(-)/0.01g			

中分類	NO.	日生協No.	微生物検査区分		保存温度帯※1	適用・食品例	pH	恒温試験※2	細菌試験	一般生菌数※17	カストリジウム属菌※3	大腸菌群※17	E. coli※17	黄色ブドウ球菌※4※5	サルモネラ※5	腸炎ビブリア※5※6	その他	
調味料・香辛料	113	⑤	区分1B	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	トトケツチャップ・ウスターソース類・酢類・みりん風調味料・浅漬けの素・ホソ酢等	4.6以下もしくは10以上	(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))		(100以下/g(ml))	100以下/g(ml)	(-)/0.01g				
	114	⑥	区分1C	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	マヨネーズ・ドレッシング・ねりからし等チューブ・香辛料・ゆずこしょう等	4.6以下	(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))			100以下/g(ml)	(-)/0.01g				
	115	⑤	区分1D	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	めん類等用つゆ・焼肉等のたれ・豆板醤・オスターソース等		(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))		(100以下/g(ml))	100以下/g(ml)	(-)/0.01g				
	116	なし	区分3 ※8	低Aw食品 / 無加熱摂取	R	基準適用外<粉わさび・粉からし・コショウ・カレー粉・七味唐辛子・赤唐辛子等>												
	117	なし	区分4 ※9	低Aw食品 / 加熱後摂取	R	香辛料等												
	118	なし	基準適用外商品群			農産物乾燥品(加熱後摂取) (月桂樹の葉等)												
油脂・油脂加工品	119	⑤	区分1A	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	植物油脂クリーム食品 (ココヒュー・紅茶用植物油)		(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))		(100以下/g(ml))	100以下/g(ml)	(-)/0.01g				
	120	⑤	区分1D	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	植物油脂クリーム食品・スプレッド類 (ヒュー・ナッツクリーム・チョコクリーム・マロンクリーム)		(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))		(100以下/g(ml))	100以下/g(ml)	(-)/0.01g				
	121	なし	区分3 ※8	低Aw食品 / 無加熱摂取	R	基準適用外<植物油脂クリーム食品 (ココヒュー・紅茶用粉バター・の植物油)>												
	122	①	区分6	非殺菌食品 / 無加熱摂取	C	マーガリン・植物油脂クリーム食品・スプレッド類 (ヒュー・ナッツクリーム等)				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g			
	123	なし	基準適用外商品群			油												
菓子類	124	公+食	洋生菓子		C	プリン・シュークリーム・ゼリー等				10万以下/g***		(-)/0.2g***		(-)/0.01g***				
	125	公+食	洋生菓子(常温品)		R	常温一口カップゼリー等	4.6以下もしくは10以上	(-)		10万以下/g***		(-)/0.2g***		(-)/0.01g***				
	126	①②	和生菓子		C	わらび餅等				100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g				
	127	⑤⑥	和生菓子(常温品)		R	みたらしだんご・水ようかん・くず餅・団子・大福もち等		(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g				
	128	⑤	区分1D	高Aw食品 / 無加熱摂取	R	半生菓子(カスタード・ナッツ・煉り羊羹・最中等)・米菓(ぬれ煎餅)・甘納豆・その他菓子(マシュマロ等しっとり系)		(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g				
	129	なし	区分3 ※9	低Aw食品 / 無加熱摂取	R	基準適用外<油菓子・キャンデー・チョコレート・チョコレート利用食品・チューインガム・ビスケット類>												
	130	なし	基準適用外商品群		R	発酵食品(区分8の発酵食品以外) (有胞子乳酸菌入りキャンデー等)												
その他	131	⑤	区分1A	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取 A	R	ガムシロップ等		(-)		100万以下/g(ml) (10万以下/g(ml))		(100以下/g(ml))	100以下/g(ml)	(-)/0.01g				
	132	⑤⑥	区分1D	(1)高Aw食品 / 無加熱摂取 D	R	ソフトふりかけ類・はちみつ類・メープルシロップ・乾燥珍味類(いかくんせい・茎わか等)・ペースト状バスターソース		(-)		100万以下/g (10万以下/g)		(100以下/g)	100以下/g	(-)/0.01g	(-)/0.01g			
	133	⑥	区分3 ※8	(3)低Aw食品 / 無加熱摂取	R	乾燥珍味類(おしゃぶりいか等)				100万以下/g (10万以下/g)			100以下/g(ml)	(-)/0.01g	(-)/0.01g			
	134	なし	区分3 ※8	(3)低Aw食品 / 無加熱摂取	R	基準適用外<乾燥スープ・即席みそ汁・ふりかけ類>												
	135	⑦	区分4 ※9	(4)低Aw食品 / 加熱後摂取	R	FD炊込みご飯の素等				300万以下/g (30万以下/g)		(100以下/g)						
	136	なし	基準適用外商品群			発酵食品(区分8の発酵食品以外) (酒かす・こうじ等)												

(-)：「陰性」  
 Aw：水分活性  
 \*：食品衛生法に記載されているもの  
 \*\*：厚労省指導基準  
 \*\*\*：衛生規範に記載されているもの  
 \*~\*\*\*：緑色の網掛け  
 日本生協連微生物基準：網かけ無し  
 ※1：R：常温 C：冷蔵 F：冷凍  
 ※2：保存条件：未記入の場合は 30℃14日間  
 恒温試験は、賞味期間が14日未満の場合、賞味期限日までとする。例：生菓子等  
 恒温試験陽性とは、製品の外観異常「膨張」「液漏れ」「カビ集落発生」等を意味する  
 ※3：瓶詰と公的基準のある商品に適用する  
 ※4：一般生菌数基準が300以下/g(ml)の検査区分に該当する品目については、本項目の検査を省略可能とする  
 ※5：(-)は、選択分離培地に直接塗抹する  
 ※6：未加熱および無加熱摂取の水産品、未加熱の水産原材料を使用した加工品、未加熱の漬物に適用する  
 ※7：該当区分に限り、大腸菌群・E. coliの基準は新区分の基準を適用しない  
 ※8：微生物リスクの高い品目(水産乾燥珍味類)に限定して基準を適用する  
 ※9：微生物リスクが低いため基準を設定しない  
 ※10：乳酸菌数基準があるため、黄色ブドウ球菌・サルモネラの基準を外す  
 ※11：加圧加熱殺菌された品目については黄色ブドウ球菌・サルモネラの基準を省略可能とするが、食品衛生法に記載されている大腸菌群の基準は適用する  
 ※12：微生物の働きを利用して製造された食品(ナチュラルチーズ入りパイ等)には適用しない  
 ※13：検査項目名は糞便系大腸菌群とする  
 ★※14：検査項目名はサルモネラ属菌とする  
 ※15：ミネラルウォーター類のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が98kPa(20℃)未満で、かつ、殺菌又は除菌を行わないものに適用する  
 ※16：日本生協連の対応に合わせ、10万未満/gで対応する  
 ※17：数値は是正対応目安数値、( )は監視強化目安数値を意味する  
 ※18：福岡県指導基準  
 ※19：未加熱の食肉を原料としているそうざい(半製品)は、食肉の種類に該当するNo. 41、42を適用する。