

もっとよく知ろう!

# 商品検査 その2

コープ北陸では微生物基準の改定をすすめています。

コープ北陸で行っている商品の微生物検査では、公的基準に加え、商品群別に設定された検査区分(どのような項目を検査するか)を設定していますが、近年多様な商品が製造・販売されるようになったことから、流通温度帯、製造時の加熱有無、喫食時の加熱有無を考慮し、さらに商品特性を踏まえ、微生物による危害性リスクに応じた検査基準への改定をすすめています。



ご存知ですか?

食品にはそれぞれの特性に応じた「**公的基準**」と呼ばれる微生物の基準があります。公的基準には**食品衛生法**、**衛生規範**、**厚生労働省衛生指導指針**などがあります。



## 食品衛生法で微生物基準が定められている食品と基準(一例)

食品	例	基準値
清涼飲料水	お茶、炭酸飲料、コーヒー	大腸菌群:陰性
粉末清涼飲料 (乳酸菌を加えないもの)	粉末スポーツドリンク	細菌数:3,000/g以下、 大腸菌群:陰性
氷菓	シャーベット	細菌数(融解水):10,000/ml以下、 大腸菌群(融解水):陰性
乾燥食肉製品	サラミ、ビーフジャーキー	大腸菌:陰性
魚肉ねり製品	魚肉ソーセージ	大腸菌群:陰性(魚肉すり身を除く)



この他にも牛乳や乳製品、生食用鮮魚介類、生食用食肉などにも基準が設けられています



## 衛生規範で微生物基準が定められている食品と基準(一例)

食品	例	基準値
弁当、惣菜(加熱食品)	卵焼き、フライなど	細菌数:100,000/g以下、 大腸菌、黄色ブドウ球菌:陰性
弁当、惣菜(非加熱食品)	サラダ、生野菜など	細菌数:1,000,000/g以下
生めん類	生めん類	細菌数:3,000,000/g以下、 大腸菌、黄色ブドウ球菌:陰性
生めん類	ゆでめん類	細菌数:100,000/g以下、 大腸菌群、黄色ブドウ球菌:陰性
洋生菓子	ケーキ、シュークリーム	細菌数100,000/g以下、 大腸菌群:陰性(生鮮果実部を除く)、黄色ブドウ球菌:陰性



この他にも生めん類に添付する具材などや漬物にも基準が設けられています

食品の中には公的基準がないものもあります(例:和菓子、魚の干物など)。それらに対し、コープ北陸では「**自主基準**」として微生物基準を設けています。また、公的基準がある商品であっても決められた基準値(検査項目)以外の微生物について微生物リスクに応じ、検査を行っています。



次回は「コープ北陸の微生物基準」についてお知らせするよ

今月の安全確認報告はホームページで確認できます



ホームページアドレス▶ <http://www.coop-hokuriku.net>

# あんあんクイズ?

2016年7月29日(金)に開催したのは

①~③のうちどれでしょう?

- ① 2016年度コープ北陸お取引先会議
- ② 2016年度コープ北陸品質管理研究会
- ③ 2016年度コープ北陸職員会議

前回  
(8月号)  
の  
クイズ

Q. 家庭でできる食中毒予防 6つのポイントで間違っているのはどれでしょう?  
A. ① 温め直すときは、さっと手早く簡単に

たかさんの  
ご応募ありがとうございました!



クイズに答えてクーポン券(500円)を当てよう!!

正解者の中から抽選で20名様に生協の共同購入、個人宅配の

お支払いに使用できるクーポン券(500円)を配送時にお渡しします。

クーポン券をご利用の際は配送時に担当者へお渡しください。請求額から500円値引きいたします。

官製はがきに、①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(福井県民生協・コープいしかわ・富山県生協)を明記して下記の応募先までお送りください。

当選案内は賞品のお届けをもってかえさせていただきます。みなさんのご応募お待ちしております!

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地  
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

締切 2016年10月31日(月)(当日消印有効) ※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知でご利用させていただきます。



ホームページ

[http://www.coop-hokuriku.net/quiz\\_anan.html](http://www.coop-hokuriku.net/quiz_anan.html)

応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

携帯電話からのご応募はこちら▶

