

食品分類		適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法	備考
卵製品	卵製品	製造工程終点	腸内細菌	m=10/g or ml M=100/g or ml	n=5, c=2	ISO 21528-2	
水産品	殻つきおよびむき身の調理済み甲殻類・貝類	製造工程終点	大腸菌	m=1, M=10	n=5, c=2	ISO TS 16649-3	
野菜・果実・これらからの製品	カット前の果実・野菜(RTE) 非殺菌処理のフルーツジュース・野菜ジュース(RTE)	製造工程終点	コアグラマーゼ陽性 ブドウ球菌	m=100, M=1,000	n=5, c=2	EN/ISO 6888-1 or 2	
		製造工程終点	大腸菌	m=100, M=1,000	n=5, c=2	ISO 16649-1 or 2	
		製造工程終点	大腸菌	m=100, M=1,000	n=5, c=2	ISO 16649-1 or 2	

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。

*2: 対数日平均は、検査結果の対数をとった上で日平均を計算することを意味する。

*3: 50 サンプルは本規則において規定されているサンプリング方法と頻度に従って実施された10連続サンプリングを繰り返して採取する。

*4: サルモネラの存在が検出されるサンプル数。c値はサルモネラ罹患率の低下状況を考慮するために見直される。見直し前であっても、サルモネラ罹患率の低い加盟国・地域ではc値としてより低い値を用いることができる。

*5: 当該基準は、小売段階で製造され、消費期限が24時間未満のひき肉には適用しない。

*6: ここの大腸菌(*E. coli*)は糞便汚染指標として用いる。

*7: 当該基準は、動物由来食品の特別衛生規則に規定された機械的除去肉(MSM)に適用する。

*8: 菌数が最大になると期待される製造工程でのタイミン

*9: 製造業者が黄色ブドウ球菌毒素のリスクがないことを当局が確認できるよう提示可能なチーズを除く

*10: 通常、大腸菌数が最大になる時点は大腸菌の増殖を助長し得ないチーズでは熟成期間初期であり、大腸菌の増殖を助長し得るチーズのそれは熟成期間末である。

*11: 1mlの接種原を直径140mmのペトリ皿もしくは直径90mmの3つのペトリ皿に置く。

② 飲用水

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値(cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法	備考
飲用水(ナチュラルミネラルウォーターを除く)	*2	大腸菌	m=0/100ml		ISO 9308-1	
		腸球菌	m=0/100ml		ISO 7899-2	
上記飲用水のうち、ボトル等の容器入りで販売されるもの	容器に入れる箇所	大腸菌	m=0/250ml		ISO 9308-1	
		腸球菌	m=0/250ml		ISO 7899-2	
		緑膿菌	m=0/250ml		prEN ISO 12780	
		生菌数	m=100		prEN ISO 6222	22℃
			m=20		prEN ISO 6222	37℃
			m=100		*3	ボトル詰め後、4℃±1℃の温度を維持し、12時間以内に計測。
ナチュラルミネラルウォーター	水原でのボトル詰め時	総生菌数	m=20		*4	
			m=20		*3	基準はガイド値であり、最大許容濃度ではない
	水原	総生菌数	m=5			
		寄生虫	m=0/250ml			
	水原および店頭販売時	病原性微生物	m=0/250ml			
		大腸菌	m=0/250ml			
		その他大腸菌群	m=0/250ml			
		糞便性連鎖球菌	m=0/250ml			
		芽胞形成亜硫酸塩	m=0/50ml			
		還元嫌気性菌	m=0/250ml			
		糞便性連鎖球菌	m=0/250ml			
		緑膿菌	m=0/250ml			
						37℃および44.5℃

- *1: 別途、単位に指定があるものを除く。
 *2: 飲用水の供給形態に応じて、適用箇所が下記のとおり規定されている。
 ・ 上水道から供給される飲用水: タンク車の取水口
 ・ タンク車から供給される飲用水: タンク車において使用される箇所
 ・ 食品製造用の飲用水: 企業において使用される箇所
 *3: 20-22℃で寒天培地または寒天コラーゲン培地にて72時間培養
 *4: 37℃で寒天培地にて24時間培養

(3) イギリス

1) 微生物規格基準の概要

EU 加盟国のイギリスにおける食品の微生物規格基準は、飲用水以外の食品については、(2) 1) で述べた EU の Regulation が適用される。このほか、直接飲用される生乳についてはイギリス独自の微生物規格基準が国内法⁵において規定されている。飲用水については、EU の Directive に基づいて微生物規格基準が国内法において規定されている。

これらの微生物規格基準はいずれも Regulation として規定されているため、イギリス国内において適用される規制のための規格基準である。

また、冷凍食品に特化した規格基準はない。なお、イギリスにおいては、冷凍食品に関する Regulation⁶があるが、食品衛生管理の面では温度管理に関する規定が主となっており、微生物規格基準は定められていない。

表 2.6 イギリスにおける微生物規格基準のある食品の分類 (EU 規則以外の独自基準)

食品分類	適用箇所	対象微生物
直接飲用される生乳 ^{*1}	農場	一般生菌数
		大腸菌群
ナチュラルミネラルウォーター およびスプリングウォーター ^{*2}	水源	総生菌数
	水源でのボ トル詰め時	総生菌数
	水源および 店頭販売時	寄生虫
		病原性微生物
		大腸菌
		その他大腸菌群
		糞便性連鎖球菌
		芽胞形成亜硫酸塩還元嫌気 性菌
緑膿菌		
容器入り飲用水 ^{*2} (ボトルドウォーター)	水源でのボ トル詰め時	指標菌の微生物
		寄生虫
		大腸菌
		その他大腸菌群
		腸球菌
		総生菌数
		緑膿菌

*1: The Food Hygiene (England) Regulations 2006

*2: The Natural Mineral Water, Spring Water and Bottled Drinking Water (England) Regulations 2006

⁵ イギリスにおいては、イングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランドの各地域において独自の Regulation が制定されているが、いずれも内容は同じである。ここでは出典としてイングランドのものを掲載する。

⁶ The Quick Frozen Foodstuffs (England) Regulation 2006

2) 個別食品の微生物規格基準

① 飲用水以外の食品

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml)*1	サンプリングプラン	検査法	備考
直接飲用される生乳	農場	一般生菌数	m=20,000			30℃
		大腸菌群	m=100			

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。

② 飲用水

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml)*1	サンプリングプラン	検査法	備考	
ナチュラルミネラルウォーター およびスプリングウォーター	水源	総生菌数					
	水源でのボトル詰め時	総生菌数	m=100	*2		ボトル詰め後、4℃±1℃の温度を維持し、12時間以内に計測。	
		寄生虫	m=0	*3			
		病原性微生物	m=0				
		大腸菌	m=0/250ml				
		その他大腸菌群	m=0/250ml				
		糞便性連鎖球菌	m=0/250ml				
		芽胞形成菌 硫酸塩還元嫌気性菌	m=0/50ml				
		緑膿菌	m=0/250ml				
		指標菌の微生物	m=0				
容器入り飲用水 (ボトルドウォーター)	水源でのボトル詰め時	寄生虫	m=0				
		大腸菌	m=0/250ml				
		その他大腸菌群	m=0/250ml				
		腸球菌	m=0/250ml				
		総生菌数	m=100/250ml	*4			ボトル詰め後一定の温度を維持し、12時間以内に計測。
		緑膿菌	m=20/250ml	*3			
			m=0/250ml				

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。

*2: 20-22℃で寒天培地または寒天コラーゲン培地にて72時間培養

*3: 37℃で寒天培地にて24時間培養

*4: 22℃で寒天培地または寒天コラーゲン培地にて72時間培養

(4) スイス

1) 微生物規格基準の概要

スイスは EU 非加盟国であるため、食品の微生物規格基準については EU の Regulation は適用されず、国内法において規定されている。ただし、近年、スイスでは当該国内法の大改正を行い、EU の Regulation を採用している⁷。

これらの微生物規格基準のある食品の分類を適用箇所および対象微生物とともに表 2.7⁸、表 2.8⁹および表 2.9¹⁰に示す。なお、スイスの微生物規格基準においては、複数の対象食品をまとめた大分類が示されることなく、個別に対象食品が列挙されている。

これらの微生物規格基準はいずれも Ordonnance (規則) に位置づけられているため、スイス国内において適用される規制のための規格基準である。

また、冷凍食品に特化した規格基準はない¹¹。

⁷ 衛生法 (Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg) du 23 novembre 2005) の 3 つの Annex に規定されている食品の微生物規格基準のうち、Annex1 および Annex3 はそれぞれ EU Regulation の食品安全規格基準および工程衛生規格基準を採用したものであり、Annex2 はスイスが独自に規定した規格基準である。

⁸ Annex1

⁹ Annex2

¹⁰ Annex3

¹¹ EU と同様に、冷凍食品ではないが、工程衛生規格基準において「アイスクリーム、冷凍乳デザート」の腸内細菌に関する規格基準が規定されている。

表 2.7 スイスにおける微生物規格基準のある食品の分類（食品安全規格基準、限界値）¹²

食品分類	適用箇所	対象微生物
リステリアが増殖可能な RTE 食品	店頭販売時	リステリア
	製造業者による直接の管理から離れる前	リステリア
リステリアが増殖不可能な RTE 食品	店頭販売時	リステリア
乳児用およびフォローアップ調理食品	店頭販売時	リステリア
特定医療目的の 6 ヶ月未満乳児用の調合粉乳および乾燥特別食	店頭販売時	サルモネラ
生卵を含む RTE 食品	店頭販売時	サルモネラ
活き二枚貝、活き棘皮動物(ヒトデ、ウニ、ナマコ等)、被囊動物(ホヤ等)、腹足類(巻貝)	店頭販売時	サルモネラ
調理済み甲殻類・貝類	店頭販売時	サルモネラ
発芽後種子 (RTE)	店頭販売時	サルモネラ
カット前の果実・野菜(RTE)	店頭販売時	サルモネラ
非殺菌処理のフルーツジュース・野菜ジュース(RTE)	店頭販売時	サルモネラ
卵製品	店頭販売時	サルモネラ
アイスクリーム	店頭販売時	サルモネラ
生乳または低温殺菌より低い温度で加熱処理された乳由来のチーズ、バターおよびクリーム	店頭販売時	サルモネラ
粉乳、粉乳清	店頭販売時	サルモネラ
ゼラチン・コラーゲン	店頭販売時	サルモネラ
生食用肉製品	店頭販売時	サルモネラ
生食用ひき肉・ひき肉製品	店頭販売時	サルモネラ
機械的除去肉(MSM)	店頭販売時	サルモネラ
調理喫食用ひき肉・ひき肉製品	店頭販売時	サルモネラ
特定医療目的の 6 ヶ月未満乳児用の調合粉乳および乾燥特別食	店頭販売時	エンテロバクター・サカザキ
活き二枚貝、活き棘皮動物(ヒトデ、ウニ、ナマコ等)、被囊動物(ホヤ等)、腹足類(巻貝)	店頭販売時	大腸菌

Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg) du 23 novembre 2005

¹² EU Regulation を採用した Annex1

表 2.8 スイスにおける微生物規格基準のある食品の分類（食品安全規格基準、許容値）^{13,14}

食品分類	適用箇所	対象微生物
ホイップクリーム	製造、加工、店頭販売時	中温性好気性細菌
		大腸菌
		コアグラージェ陽性ブドウ球菌
菓子	製造、加工、店頭販売時	中温性好気性細菌
		大腸菌
		コアグラージェ陽性ブドウ球菌
自動販売機で販売される飲料	製造、加工、店頭販売時	中温性好気性細菌
RTE 自然食品、生食用食品	製造、加工、店頭販売時	大腸菌
		コアグラージェ陽性ブドウ球菌
加熱処理 RTE 食品（冷製、温製）	製造、加工、店頭販売時	中温性好気性細菌
		腸内細菌
		コアグラージェ陽性ブドウ球菌
		セレウス菌
上記の二者を除く RTE 食品	製造、加工、店頭販売時	中温性好気性細菌
		大腸菌
		コアグラージェ陽性ブドウ球菌
かび熟成製品を除く RTE 食品	製造、加工、店頭販売時	かび
非処理飲用水	取水地点	中温性好気性細菌
		大腸菌
		腸球菌
	水道ネットワーク中	中温性好気性細菌
		大腸菌
		腸球菌
容器	大腸菌	
	腸球菌	
	緑膿菌	
処理済み飲用水	浄水場送水口	中温性好気性細菌
		大腸菌
		腸球菌
	水道ネットワーク中	中温性好気性細菌
		大腸菌
		腸球菌
容器	大腸菌	
	腸球菌	
	緑膿菌	
湧水中の飲用水	貯水瓶または水道ネットワーク中	大腸菌
		腸球菌
		緑膿菌

¹³ スイス独自の規格基準 Annex2

¹⁴ 工程衛生規格基準(Annex3)に記載のある食品についての規格基準は留保される。

食品分類	適用箇所	対象微生物
ミネラルウォーター、 湧水	水源	中温性好気性細菌
		大腸菌
		腸球菌
		緑膿菌
	容器	大腸菌
		腸球菌
飲食用の水	—	中温性好気性細菌
		大腸菌
		腸球菌
		緑膿菌

Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg) du 23 novembre 2005

表 2.9 スイスにおける微生物規格基準のある食品の分類 (工程衛生規格基準)¹⁵

食品分類	適用箇所	対象微生物
ひき肉、機械的除去肉(MSM)	製造工程終点	中温性好気性細菌 大腸菌
肉製品	製造工程終点	大腸菌
低温殺菌乳、その他低温殺菌乳飲料製品	製造工程終点	腸内細菌
加熱処理された乳または乳清由来のチーズ	製造工程	大腸菌
生乳由来のチーズ	製造工程	コアグラールゼ陽性ブドウ球菌
低温殺菌より低い温度で加熱処理された乳由来のチーズ	製造工程	コアグラールゼ陽性ブドウ球菌
低温殺菌またはそれよりも高い温度で加熱処理された乳・乳清由来の熟成チーズ	製造工程	コアグラールゼ陽性ブドウ球菌
低温殺菌またはそれよりも高い温度で加熱処理された乳・乳清由来の非熟成ソフトチーズ(フレッシュチーズ)	製造工程終点	コアグラールゼ陽性ブドウ球菌
生乳または低温殺菌より低い温度で加熱処理された乳由来のバター	製造工程終点	大腸菌
生乳または低温殺菌より低い温度で加熱処理された乳由来のクリーム	製造工程終点	大腸菌
粉乳、粉乳清	製造工程終点	腸内細菌 コアグラールゼ陽性ブドウ球菌
特定医療目的の6ヶ月未満乳児用の調合粉乳および乾燥特別食	製造工程終点	腸内細菌
アイスクリーム、冷凍乳デザート	製造工程終点	腸内細菌
卵製品	製造工程終点	腸内細菌
殻つきおよびむき身の調理済み甲殻類・貝類	製造工程終点	大腸菌 コアグラールゼ陽性ブドウ球菌
カット前の果実・野菜(RTE)	製造工程	大腸菌
非殺菌処理のフルーツジュース・野菜ジュース(RTE)	製造工程	大腸菌

Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg) du 23 novembre 2005

¹⁵ EU Regulation を採用した Annex3

2) 個別食品の微生物規格基準

① 食品安全規格基準

(i) 限界値 (EU Regulation を採用した Annex1)

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法 ^{*2}	備考
リステリアが増殖可能な RTE 食品	店頭販売時	リステリア	m=100	n=5, c=0		製造業者が消費期限内に食品中に当該限界値を超えないことを提示可能な場合には上段の基準を適用し、そうでない場合には下段の基準を適用する。
	製造業者による直接の管理から離れる前	リステリア	m=0/25g	n=5, c=0		
リステリアが増殖不可能な RTE 食品 ^{*3}	店頭販売時	リステリア	m=100	n=5, c=0		*5
乳児用およびフオローアップ調理食品 ^{*4}	店頭販売時	リステリア	m=0/25g	n=5, c=0		
特定医療目的の6ヶ月未満乳児用の調合粉乳および乾燥特別食	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=30, c=0		工程衛生規格基準において腸球菌の存在が示された場合にのみ遵守されなければならない ^{*6} 。
生卵を含む RTE 食品 ^{*7}	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
活き二枚貝、活き棘皮動物(ヒトデ、ウニ、ナマコ等)、被囊動物(ホヤ等)、腹足類(巻貝)	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
調理済み甲殻類・貝類	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
発芽後種子 (RTE)	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
カット前の果実・野菜 (RTE)	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
非殺菌処理のフルーツジュース・野菜ジュース (RTE)	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
卵製品 ^{*7}	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
アイスクリーム ^{*7}	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
生乳または低温殺菌より低い温度で加熱処理された乳由来のチーズ、バターおよびクレーム ^{*8}	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		ミルクを原材料に含むものに限る。
粉乳、粉乳清	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
ゼラチン・コラーゲン	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
生食用肉製品 ^{*7}	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
生食用ひき肉・ひき肉製品	店頭販売時	サルモネラ	m=0/25g	n=5, c=0		
機械的除去肉 (MSM)	店頭販売時	サルモネラ	m=0/10g	n=5, c=0		*9
調理製食用ひき肉・ひき肉製品	店頭販売時	サルモネラ	m=0/10g	n=5, c=1 ^{*10}		*11

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値(cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法 ^{*2}	備考
特定医療目的の6ヶ月未満乳児用の調合粉乳および乾燥特別食	店頭販売時	エンテロバクター・サカザキ	m=0/10g	n=30, c=0		工程衛生規格基準において腸球菌の存在が示された場合にのみ遵守されなければならない。
生き二枚貝、生き棘皮動物(ヒトデ、ウニ、ナマコ等)、被囊動物(ホヤ等)、腹足類(巻貝)	店頭販売時	大腸菌	m=230 MPN/100g	n=1, c=0		サンプルは最低10杯の動物から採取した弁内部の新鮮な液体をブールして検査

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。

*2: マニユアル(Manuel suisse des denrées alimentaires)¹⁶のリアアレンスに掲載されている方法。

*3: pHが4.4以下または水分活性(a_w)が0.92以下の食品、pHが5.0以下かつ a_w が0.94以下の食品、消費期限が5日未満の食品は自動的に当該分類に属するものとする。

*4: 原文は「Préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes à être consommées ou non RTE が否かによらない乳児用調理食品およびフォローアップ調理食品」。

*5: **EU Reg.** では「乳幼児および特定医療目的の RTE 食品」として規定。また、「フォローアップミルク粉乳」については n=30x25g。

*6: 当該規定は以前の **EU Reg.** に規定されていたが、Reg. No 1441/2007 of 5 December 2007 において削除された。

*7: サルモネラのリスクを除去する工業的処理または混合がなされたものを除く。

*8: 製造業者が食品の熟成期間および水分活性(a_w)によりサルモネラのリスクがないことを当局が確認できるよう提示可能なものを除く。

*9: **EU Reg.** では n=5x25g

*10: 動物由来食品に関する 2005 年 11 月 23 日のオランダ第 9 条第 a 項に規定された国に輸出する製品については c=0。なお、第 9 条第 a 項規定国は、EU 加盟国、EEA(欧州経済地域)加盟国(アイスランド、ノルウェー、リヒテンシュタイン)、アメリカ、カナダ、チリ、NZ、サンマリノ、アンドラである。

*11: **EU Reg.** では鶏肉と鶏肉以外に分かれており、さらに鶏肉はひき肉・ひき肉製品と肉製品に分かれている。いずれも c=0 である。また、鶏肉については 2006 年 1 月 1 日以降 2010 年 1 月 1 日までは n=5x10g。

※**EU Reg.** で規定されている「チーズ、粉乳、粉乳清」の黄色ブドウ球菌基準は規定されていない。

¹⁶ マニユアルは連邦法令集(RO: Recueil officiel du droit fédéral)には掲載されていない。連邦建造物資源調達局連邦刊行物センター(OPCL: Office fédéral des constructions et de la logistique Vente des publications fédérales)から入手可能。

(ii) 許容値 (スイス独自の規格基準 Annex2 A) ¹⁷

ア) 飲用水・米以外

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法 ^{*2}	備考
ホイップクリーム	製造、加工、 店頭販売時	中温性好気性細菌	m=10,000,000			
		大腸菌	m=10			
		コアグララーゼ陽性 ブドウ球菌	m=100			
菓子 ³	製造、加工、 店頭販売時	中温性好気性細菌	m=1,000,000			*4
		大腸菌	m=10			
		コアグララーゼ陽性 ブドウ球菌	m=100			
自動販売機で販売される飲料	製造、加工、 店頭販売時	中温性好気性細菌	m=100,000			
		大腸菌	m=100			
		コアグララーゼ陽性 ブドウ球菌	m=100			
RTE 自然食品、生食用食品	製造、加工、 店頭販売時	大腸菌	m=100			衛生法第 4 条第 a 項第 1 号および 第 2 号に規定された食品
		コアグララーゼ陽性 ブドウ球菌	m=100			
		中温性好気性細菌	m=1,000,000			
加熱処理 RTE 食品 (冷製、温製)	製造、加工、 店頭販売時	腸内細菌	m=100			衛生法第 4 条第 a 項第 3 号に規定 された食品
		コアグララーゼ陽性 ブドウ球菌	m=100			
		セレウス菌	m=1,000			
上記の二者を除く RTE 食品	製造、加工、 店頭販売時	中温性好気性細菌	m=10,000,000			
		大腸菌	m=100			
		コアグララーゼ陽性 ブドウ球菌	m=100			*4
かび熟成製品を除く RTE 食品	製造、加工、 店頭販売時	かび	目視で確認できないこと			

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。

*2: マニュアル(Manuel suisse des denrées alimentaires)¹⁶のリアアレンスに掲載されている方法。

*3: 原文は"Articles de pâtisserie"

*4: 発酵した原材料を含む場合は適用しない。

¹⁷ 工程衛生規格基準(Annex3)に記載のある食品についての規格基準は留保される。すなわち、工程衛生規格基準(Annex3)に記載のある食品は、当該食品安全規格基準 (許容値) で適否を判断することはできない。

イ) 飲用水・氷 (スイス独自の規格基準 Annex2 B)

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法 ²	備考	
非処理飲用水	取水地点	中温性好気性細菌	m=100				
		大腸菌	m=0/100ml				
	水道ネットワーク中	腸球菌	m=0/100ml				
		中温性好気性細菌	m=300				
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
		緑膿菌	m=0/100ml				
		中温性好気性細菌	m=20				
処理済み飲用水	浄水場送水口	大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
	水道ネットワーク中	中温性好気性細菌	m=300				非処理飲用水と同じ
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
		緑膿菌	m=0/100ml				
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
湧水中の飲用水	貯水瓶または水道ネットワーク中	大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
	容器 ^{*3}	緑膿菌	m=0/100ml				
		中温性好気性細菌	m=100				
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
		緑膿菌	m=0/100ml				
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
		緑膿菌	m=0/100ml				
ミネラルウォーター、 水源水	水源	大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
	容器 ^{*3}	緑膿菌	m=0/100ml				
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
		緑膿菌	m=0/100ml				
		中温性好気性細菌	m=3,000				
		大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				
		緑膿菌	m=0/100ml				
飲食用の水	-	大腸菌	m=0/100ml				
		腸球菌	m=0/100ml				

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。*2: マニユアル(Manuel suisse des denrées alimentaires)¹⁶ のリファアレンスに掲載されている方法。*3: 原文は"recipients"

② 工程衛生規格基準 (EU Regulation を採用した Annex3)

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ¹⁾	サンプリングプラン	検査法 ²⁾	備考
ひき肉、機械的除去肉(MSM)	製造工程終点	中温性好気性細菌 ³⁾	m=5x10 ⁵ , M=5 x 10 ⁶	n=5, c=2		小売店で製造された製造後 24 時間以内のひき肉には適用しない。
肉製品	製造工程終点	大腸菌	m=50, M=500	n=5, c=2		
低温殺菌乳、その他低温殺菌乳飲料製品	製造工程終点	大腸菌	m=500, M=5,000	n=5, c=2		
加熱処理された乳または乳清由来のチーズ	製造工程 ⁴⁾	腸内細菌	m<1, M=5	n=5, c=2		さらに加工される食品には適用しない。
生乳由来のチーズ	製造工程 ⁴⁾	大腸菌	m=100, M=1,000	n=5, c=2		
低温殺菌より低い温度で加熱処理された乳由来のチーズ ⁵⁾	製造工程 ⁴⁾	コアグララーゼ陽性ブドウ球菌	m=1x10 ⁴ , M=1x10 ⁵	n=5, c=2		
低温殺菌またはそれよりも高い温度で加熱処理された乳・乳清由来の熟成チーズ ⁵⁾	製造工程 ⁴⁾	コアグララーゼ陽性ブドウ球菌	m=100, M=1,000	n=5, c=2		
低温殺菌またはそれよりも高い温度で加熱処理された乳・乳清由来の非熟成ソフトチーズ(フレッシュ) ⁵⁾	製造工程終点	コアグララーゼ陽性ブドウ球菌	m=10, M=100	n=5, c=2		
生乳または低温殺菌より低い温度で加熱処理された乳由来のバター	製造工程終点	大腸菌	m=10, M=100	n=5, c=2		
生乳または低温殺菌より低い温度で加熱処理された乳由来のクリーム	製造工程終点	大腸菌	m=10, M=100	n=5, c=2		
粉乳、粉乳清	製造工程終点	腸内細菌	m=10	n=5, c=0		さらに加工される食品には適用しない。
特定医療目的の 6 ヶ月未満乳児用の調合粉乳および乾燥特別食	製造工程終点	コアグララーゼ陽性ブドウ球菌	m=10, M=100	n=5, c=2		
アイスクリーム、冷凍乳デザート	製造工程終点	腸内細菌	m=0/10g	n=10, c=0		
卵製品	製造工程終点	腸内細菌	m=10, M=100	n=5, c=2		ミルクを原材料に含まれるものに限る。
殻つきおよびひき身の調理済み甲殻類・貝類	製造工程終点	腸内細菌	m=10/g or ml M=100/g or ml	n=5, c=2		
		大腸菌	m=1, M=10	n=5, c=2		
		コアグララーゼ陽性ブドウ球菌	m=100, M=1,000	n=5, c=2		

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法 ^{*2}	備考
カット前の果実・野菜(RTE)	製造工程%	大腸菌	m=100, M=1,000	n=5, c=2		
非殺菌処理のフルーツジュース・野菜ジュース(RTE)	製造工程%	大腸菌	m=100, M=1,000	n=5, c=2		

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。

*2: マニユアル(Manuel suisse des denrées alimentaires)⁶のリアアレンスに掲載されている方法。

*3: EU Reg. では総好気性微生物数。

*4: 菌数が最大になると期待される製造工程でのタイミング。

*5: 製造業者が黄色ブドウ球菌毒素のリスクがないことを当局が確認できるよう提示可能なチーンズを除く。

*6: EU Reg. では製造工程終点。

※EU Reg. で規定されている「フォローアップミルク粉乳」の腸内細菌および「特定医療目的の6ヶ月未満乳児用の調合粉乳および乾燥特別食」のセレウス菌(推定数)に関する規格基準は規定されていない。

(5) オーストラリア/NZ

1) 微生物規格基準の概要

オーストラリア（連邦、州および準州）とNZでは、Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)が2000年11月に規定した食品規格基準法典¹⁸を共通に採用している。すなわち、オーストラリアとNZでは同一の食品微生物規格基準が適用されている。

オーストラリア/NZにおいて微生物規格基準のある食品の分類を適用箇所および対象微生物とともに表2.3に示す。なお、この規格基準においては、複数の対象食品をまとめた大分類が示されることなく、個別に対象食品が列挙されている。

この微生物規格基準はCode（法典）に位置づけられているため、オーストラリアとNZの両国内において適用される規制のための規格基準である。

また、冷凍食品に特化した規格基準はない。

¹⁸ The Australia New Zealand Food Standards Code

表 2.10 オーストラリア/NZにおける微生物規格基準のある食品の分類

食品分類	適用箇所	対象微生物
非低温殺菌乳由来バター 非低温殺菌乳製品	製造、加工、店頭販売時	カンピロバクター
		コアグラージェ陽性ブドウ球菌
		大腸菌群
		大腸菌
		リステリア
		サルモネラ
		一般生菌数(SPC) ^{*3}
全てのチーズ	製造、加工、店頭販売時	大腸菌
ソフトチーズ、セミソフトチー ズ	製造、加工、店頭販売時	リステリア
		サルモネラ
全ての生乳チーズ	製造、加工、店頭販売時	リステリア
		サルモネラ
生乳非成熟チーズ	製造、加工、店頭販売時	カンピロバクター
粉乳	製造、加工、店頭販売時	サルモネラ
非低温殺菌乳	製造、加工、店頭販売時	カンピロバクター
		大腸菌群
		大腸菌
		リステリア
		サルモネラ
		一般生菌数(SPC) ^{*3}
包装調理済み保存肉/塩漬肉	製造、加工、店頭販売時	コアグラージェ陽性ブドウ球菌
		リステリア
		サルモネラ
包装加熱処理済み肉ペースト、 包装加熱処理済みパテ	製造、加工、店頭販売時	リステリア
		サルモネラ
全ての非加熱発酵ひき肉	製造、加工、店頭販売時	コアグラージェ陽性ブドウ球菌
		大腸菌
		サルモネラ
加熱調理済み甲殻類	製造、加工、店頭販売時	コアグラージェ陽性ブドウ球菌
		サルモネラ
		一般生菌数(SPC) ^{*3}
生甲殻類	製造、加工、店頭販売時	コアグラージェ陽性ブドウ球菌
		サルモネラ
		一般生菌数(SPC) ^{*3}
RTE加工済み魚(完全に滅菌さ れた魚以外)	製造、加工、店頭販売時	リステリア
		ホタテ貝以外の二枚貝
浄化以外の処理済二枚貝	製造、加工、店頭販売時	リステリア
シリアルを基にした乳児用食 品	製造、加工、店頭販売時	大腸菌群
		サルモネラ

食品分類	適用箇所	対象微生物
乳児用調合粉乳	製造、加工、店頭販売時	セレウス菌
		コアグラージェ陽性ブドウ球菌
		大腸菌群
		サルモネラ
		一般生菌数(SPC) ¹³
乳酸添加乳児用調合粉乳	製造、加工、店頭販売時	セレウス菌
		コアグラージェ陽性ブドウ球菌
		大腸菌群
		サルモネラ
		一般生菌数(SPC) ¹³
コショウ、パプリカ、シナモン	製造、加工、店頭販売時	サルモネラ
乾燥ココナツチップ	製造、加工、店頭販売時	サルモネラ
ココアパウダー	製造、加工、店頭販売時	サルモネラ
スプラウト (もやし、アルファルファ等)	製造、加工、店頭販売時	サルモネラ
低温殺菌済み卵製品	製造、加工、店頭販売時	サルモネラ
ミネラルウォーター	製造、加工、店頭販売時	大腸菌
容器入り飲用水 (ボトルドウォーター)	製造、加工、店頭販売時	大腸菌
包装氷	製造、加工、店頭販売時	大腸菌

Standard 1.6.1 Microbiological Limits for Food, Australia New Zealand Food Standards Code

2) 個別食品の微生物規格基準

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ¹⁾	サンプリングプラン	検査法 ²⁾	備考
非低温殺菌乳由来バター 非低温殺菌乳製品	製造、加工、 店頭販売時	カンピロバクター	0/25g	n=5, c=0		
		コアグラ-ゼ腸性 ブドウ球菌	m=10, M=10 ²	n=5, c=1		
		大腸菌群	m=10, M=10 ²	n=5, c=1		
		大腸菌	m=3, M=9	n=5, c=1		
		リステリア	0/25g	n=5, c=0		
		サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
		一般生菌数(SPC) ³⁾	m=5x10 ⁵	n=5, c=0		30℃で72時間培養
		大腸菌	m=10, M=10 ²	n=5, c=1		
		リステリア	0/25g	n=5, c=0		含水率>39%、pH>5.0
		サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		非低温殺菌乳由来チーズ
全てのチーズ	製造、加工、 店頭販売時	カンピロバクター	0/25g	n=5, c=0		含水率>50%、pH>5.0
		サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
ソフトチーズ、セミソフトチーズ	製造、加工、 店頭販売時	カンピロバクター	0/25ml	n=5, c=0		
		大腸菌群	m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1		
全ての生乳チーズ	製造、加工、 店頭販売時	リステリア	m=3, M=9	n=5, c=1		
		サルモネラ	0/25ml	n=5, c=0		
生乳非成熟チーズ	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25ml	n=5, c=0		
		一般生菌数(SPC) ³⁾	m=2.5x10 ⁴ , M=2.5x10 ⁵	n=5, c=1		
粉乳	製造、加工、 店頭販売時	コアグラ-ゼ腸性 ブドウ球菌	m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1		
		リステリア	0/25g	n=5, c=0		
非低温殺菌乳	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
		リステリア	0/25g	n=5, c=0		
包装調理済み保存肉/塩漬肉	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
		リステリア	0/25g	n=5, c=0		
包装加熱処理済み肉/ペースト、 包装加熱処理済みパテ	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
		リステリア	0/25g	n=5, c=0		
包装加熱処理済み肉/ペースト、 包装加熱処理済みパテ	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
		リステリア	0/25g	n=5, c=0		

小売用でないものは当該基準を満たす必要はない。

食品分類	通用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ¹⁾	サンプリングプラン	検査法 ²⁾	備考
全ての非加熱発酵ひき肉	製造、加工、 店頭販売時	コアグラマーゼ陽性 ブドウ球菌	m=10 ³ , M=10 ⁴	n=5, c=1		
		大腸菌	m=3.6, M=9.2	n=5, c=1		
		サルモネラ	0.25g	n=5, c=0		
加熱調理済み甲殻類	製造、加工、 店頭販売時	コアグラマーゼ陽性 ブドウ球菌	m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1		
		サルモネラ	0.25g	n=5, c=0		
		一般生菌数(SPC) ³⁾	m=10 ³ , M=10 ⁶	n=5, c=0		
生甲殻類	製造、加工、 店頭販売時	コアグラマーゼ陽性 ブドウ球菌	m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1		
		サルモネラ	0.25g	n=5, c=0		
		一般生菌数(SPC) ³⁾	m=5x10 ³ , M=5x10 ⁶	n=5, c=0		
RTE 加工済み魚 (完全に滅菌さ れた魚以外)	製造、加工、 店頭販売時	リステリア	m=0, M=10 ²	n=5, c=1		
		大腸菌	m=2.3, M=7	n=5, c=1		
		リステリア	0.25g	n=5, c=0		
浄化以外の処理済二枚貝	製造、加工、 店頭販売時	大腸菌群	m<3, M=20	n=5, c=2		
		サルモネラ	0.25g	n=10, c=0		
		セレウス菌	100	n=5, c=0		
シリアルを基にした乳児用食品	製造、加工、 店頭販売時	コアグラマーゼ陽性 ブドウ球菌	m=0, M=10	n=5, c=1		
		大腸菌群	m<3, M=10	n=5, c=2		
		サルモネラ	0.25g	n=10, c=0		
乳児用調合粉乳	製造、加工、 店頭販売時	一般生菌数(SPC) ³⁾	m=10 ² , M=10 ⁴	n=5, c=2		
		セレウス菌	100	n=5, c=0		
		コアグラマーゼ陽性 ブドウ球菌	m=0, M=10	n=5, c=1		
乳酸添加乳児用調合粉乳	製造、加工、 店頭販売時	大腸菌群	m<3, M=10	n=5, c=2		
		大腸菌群	m<3, M=10	n=5, c=2		
		大腸菌群	m<3, M=10	n=5, c=2		

乳酸添加前に、「乳児用混合粉乳」の
一般生菌数の基準を超えてはならない。

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法 ^{*2}	備考
		サルモネラ	0/25g	n=10, c=0		
		一般生菌数(SPC) ^{*3}	m=10 ³ , M=10 ⁴	n=5, c=2		
コショウ、パプリカ、シナモン	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
乾燥ココナツチップ	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=10, c=0		
ココアパウダー	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
スプラウト (もやし、アルファルファ等)	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
低温殺菌済み卵製品	製造、加工、 店頭販売時	サルモネラ	0/25g	n=5, c=0		
ミネラルウォーター	製造、加工、 店頭販売時	大腸菌	0/100ml	n=5, c=0		
容器入り飲用水 (ボトルドウォーター)	製造、加工、 店頭販売時	大腸菌	0/100ml	n=5, c=0		
包装水	製造、加工、 店頭販売時	大腸菌	0/100ml	n=5, c=0		

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。

*2: 飲用水・水以外は The Australian/New Zealand Standard methods for Food Microbiology AS/NZS 1766、飲用水・水は The Australia/New Zealand Standard Methods for Water Microbiology AS 4276 に規定された方法。

*3: 30°C で 72 時間培養