

食品細菌検査

食中毒事件は依然として減少する傾向はなく、「食の安全・安心」を脅かし続けています。これらの事件の発生原因のほとんどは微生物（特に細菌）によるもので、正しい衛生管理により付着・増殖を防ぎ、殺菌することが出来ます。

食品が細菌による汚染から守られているか、食中毒予防の3原則「付けない・増やさない・殺菌」が、すべての製造工程、食品取扱い工程で確実に守られているか、検証するためには微生物検査が必要となります。

食品の特性により、検査対象菌や検査方法が異なります。食品の規格基準が設定されている場合は、その規格基準に適しているかどうかを検証することが、1つの検査目的になります。もう1つの目的として「品質管理」があります。食品が衛生的に取り扱われ「一次汚染、二次汚染」が確実に防止されているか評価し、改善し続けることが自主管理として重要です。

推奨検査項目

検査項目	検査日数	必要量 (1回/1検査)	検査食材
①一般生菌数・大腸菌群数	2～6日	100g	基本項目
②一般生菌数・大腸菌(E.coli)・黄色ブドウ球菌	2～5日	100g	麺類(茹で・生)、惣菜類(加熱済み)
③一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ(定性)	2～6日	100g	魚介類(生魚介類)
④一般生菌数・大腸菌(E.coli)・黄色ブドウ球菌・セレウス菌	2～5日	100g	野菜類、穀物類
⑤一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌	4～6日	100g	卵、卵加工品及び乳、乳製品類
⑥一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・カンピロバクター	4～6日	100g	生肉及び加工肉
⑦一般生菌数・大腸菌群数・真菌(カビ・酵母)	2～14日	100g	漬物
⑧一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・真菌(カビ・酵母)	2～14日	100g	生菓子、乾製品、穀物加工品



関係法令

食品細菌検査一食品衛生法 昭和22年12月24日法律第233号 平成18年6月7日（厚生労働省）

[<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>]

弁当及びそうざいの衛生規範（昭和54年06月29日 環食第161号）

漬物の衛生規範について（昭和56年09月24日 環食第214号）

洋生菓子の衛生規範について（昭和58年03月31日 環食第54号）

生めん類の衛生規範等について（平成03年04月25日 衛食第61号）