

調理食品の試験検査結果について

1 試験検査結果の見方

- (1) 検査した食品1グラム中の菌数です。
- (2) 検査結果の右側の記載（スパイラルプレーティング法等）は試験検査の方法です。
- (3) 一般生菌数、大腸菌群数の数値の判断
 - ① 一般生菌数 100,000未満は「適正」
100,000～1,000,000は「要注意」
1,000,000を超えるは「不適正」と判定しています。
 - ② 大腸菌群数 270～10,000は「要注意」
10,000を超えるは「不適正」と判定しています。
- (4) 黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ等の食中毒原因菌は、
 - ① 陰性・・・検出されなかったものです。
 - ② 陽性・・・検出され食中毒の危険性があります。

2 食品の指導基準

食品衛生法に基づく規格基準のない食品であって、過去において食中毒の原因となった食品、食中毒の原因となりやすい食品について、長野県が定めた指導の基準値です。

項目	一般生菌数/グラム			大腸菌群数/グラム			黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌 等 腸炎ビブリオ	
	A	B	C	A	B	C	A	C
基準値	100,000 未満	100,000 ～ 1,000,000	1,000,000 を超える	陰性	270 ～ 10,000	10,000 を超える	陰性	陽性

Aランク・・・「適正」 Bランク・・・「要注意」 Cランク・・・「不適正」

3 食品取扱上の注意事項

試験検査結果が、上記指導基準のBランク、特にCランクの場合は、次の事項を遵守し、再検査をして、安全を確認しましょう。

- (1) 手指の衛生管理（作業工程（区分）ごとに完全な手洗いと逆性石けん等による消毒の励行）
- (2) マナ板、包丁、容器具の洗浄と消毒（熱湯、塩素剤等の薬品消毒の励行）
- (3) 野菜等の入念な洗浄（野菜、特に縮葉野菜には細菌が多く付着）
- (4) 原材料の衛生的な管理と温度管理
- (5) 調理食品の種類により、一般生菌数、大腸菌のほか、食中毒の原因菌となるサルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌などの検査も実施して、食品の安全確認を図ることが大事です。