

# 食品微生物・環境検査

---

## 1. 食品微生物検査とは

食品における品質の低下や食中毒の多くは、微生物によって引き起こされています。したがって常に食の安全を守るためには、食品やそれに関わる設備、製造工程、流通、販売など各方面において定期的な検査を行い、衛生状況を把握し管理することが必要です。

## 2. 食材、調理・加工品の検査

食品そのものにおいて、食中毒の原因菌や衛生指標菌の検査をおこないます。

## 3. 施設や食品取り扱い者の手指検査

厨房施設の包丁やまな板、冷蔵庫の取っ手、水道蛇口など食品の調理・加工を行う環境や、食品取り扱い者の手指の拭取りによる食中毒菌・衛生指標菌の検査をおこないます。

## 4. 保存試験

保存温度や保存日数を変えて食品中の菌数の変化を見ることで、賞味期限の設定などの参考とすることができます。

## 5. 検査項目について

### ①食中毒菌

食中毒を起こす原因となる菌です。代表的なものに黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌 O-157 などがあります。

### ②衛生指標菌

食品の衛生状況を評価するものをいいます。主に、一般生菌数、大腸菌群、芽胞菌数などで見る事が出来ます。

## 6. 弊社実施検査項目

一般生菌数、大腸菌群、大腸菌 (E. Coli) 定性、黄色ブドウ球菌、大腸菌 O-157、サルモネラ、腸炎ビブリオ定性、乳酸菌数、真菌数、芽胞菌数、クロストリジウム、セレウス菌、ウエルシュ菌、無菌試験、等

# 食品微生物・環境検査

## 7. 検査方法

弊社では、公定法（食品衛生法に基づく厚生労働省からの省令・告示に示された検査法）に従い、実施しております。

	一般細菌数	大腸菌群	大腸菌 (E. Coli) 定性	黄色ブドウ球菌	大腸菌 O-157	サルモネラ	腸炎ビブリオ	その他
生鮮魚介類	◎	○		○			◎	
魚肉ねり製品	◎	◎		○			○	
生食用カキ	◎		◎*		○		◎*	
海水	◎	◎*			○		◎*	
非加熱食肉	◎	○	◎	◎	○	◎		
食肉製品	◎	○	◎	◎		◎		**
野菜・果物	◎	◎	○	○				
豆腐類	◎	◎	○	○				
乳および乳製品	◎	◎		○				***
和洋生菓子	◎	◎	○	◎		○		
弁当・惣菜・調理パン	◎	◎	○	◎	○	○	○	

◎：検査を通常実施する項目

○：検体により、検査実施が望ましい項目

\*：最確数法にて行います。

\*\*：検体によりクロストリジウムを実施することが望ましい。

\*\*\*：発酵乳、乳酸菌飲料等に関しては、乳酸菌数を実施することが望ましい。

## 8. 水質検査

弊社では、水質検査として浴槽水のレジオネラ属菌検査を実施しております。

※ご不明な点は、弊社あるいは営業担当までお問い合わせください。