



桜の季節があっという間に過ぎ、新緑を感じる頃となりましたが、新型コロナウイルス感染症は青森県内でもクラスターが次々と発生し、更にウイルスの変異株も見え始め、まだまだ気の抜けない状態が続きます。コロナ疲れやコロナ慣れ等といわれることもあります。今一度、原点に戻り、新しい生活様式を再確認し、実践しましょう。

給食会検査室からの豆知識💡

今回は食品の細菌検査の基準について

さまざまな食品には、食中毒予防のため、法律等によって基準が設けられています。問い合わせのある食品等、一部について紹介します。

※水分が非常に少ない乾物や油、食塩、砂糖等は、細菌が育つ環境にないため、基準はありません。

①食品衛生法に定められている冷凍食品・容器包装詰加圧加熱殺菌食品等の細菌学的成分規格

食品によって検査の種類が異なります。下表のように、大腸菌群が検出されたものは大腸菌を検査し、陰性であれば基準を満たす食品もあります。

食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	備考
無加熱摂取冷凍食品	10万/g以下	陰性	—		主に自然解凍で食べるもの
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)	10万/g以下	—	陰性		加熱して食べるが冷凍前に加熱しているもの
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱以外)	300万/g以下	—	陰性		加熱して食べるが冷凍前に加熱していないもの (フライ、唐揚げ等)
容器包装詰加圧加熱 殺菌食品(レトルト)	発育し得る 微生物：陰性	—	—		恒温試験：陰性 細菌検査：陰性

②衛生検査規範の指導基準値

食中毒の原因となりやすく衛生管理が特に重要である食品について厚生労働省が各食品に定めた規範で、弁当及び惣菜や漬物・洋生菓子などが対象となっています。また、①の規格に無い食品について、自治体やメーカー独自で定めているものもあります。

食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	備考
弁当、惣菜 卵焼き、フライ等の 加熱処理	10万/g以下	—	陰性	陰性	調理後で、食べられる状態のもの
弁当、惣菜 サラダ、生野菜等の 未加熱処理	100万/g以下	—	—	—	//
ゆでめん	10万/g以下	陰性	—	陰性	

物資細菌検査結果について

◆4月に在庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の14品です。

ハムカツ 40g	果物の恵み林檎のジュレ	にしんみぞれ煮 40g	はいがふりかけ
さつまいも天ぷら 40g	CaMgパテ キャラメル	コーン焼売	柔らかか鮭フライ 50g
ミートオムレツ(バラ)60g	オールポークハンバーグ 40g	ホワイトマッシュルーム	りんごちゃん
蒸しひよこ豆	国産原料福神漬		