

細菌検査室レポート

平成29年9月発行
発行：横浜市健康福祉局本場食品衛生検査所

平成29年6月～8月にかけて、市場関連棟の飲食店で刺身の細菌検査を実施しましたので、結果の概要についてお知らせします。

各施設の方々にはそれぞれ検査成績書をお渡ししました。

ぜひ今一度、成績書を見直していただき、ご自身の施設の衛生レベルがどれくらいなのか確認していただくなどして、今後の衛生管理にお役立てください。

検査成績書 (例)

試験品に関する情報

NO. 1

収去品名	: 刺身	包装形態	: 無しバラ無し
検体番号	:	期限表示等	:
食品分類	: その他の食品 その他 その他食品(その他)	保存条件	:
収去数量	:	保管状況等	: 冷蔵 2℃
製造者等住所	:	ロット	:
製造者等氏名	:	原産国	: 国産
製造者等区分	: その他	固有記号	:
収去日時	:		
被収去者住所	:		
被収去者氏名	:		
被収去者営業所	:		

細菌検査結果

検査種類	検査項目	検査結果	基準等	単位	検査方法	注
汚染指標菌	細菌数(生菌数) ①		ナシ	/g	1	
汚染指標菌	糞便系大腸菌群 ②	陰性	ナシ		1	
その他の細菌	黄色ブドウ球菌 ③	陰性	ナシ		2	
その他の細菌	腸炎ビブリオ ④	陰性	ナシ		3	

1 細菌数(生菌数)…食品の衛生状態を知る“物差し”

安全性を直接示す数値ではありませんが、食品や環境全般の安全性や衛生的取扱いの適否を総合的に評価する指標となります。

2 糞便系大腸菌群…糞便由来の汚れがある可能性

陽性となった場合は直接または間接的に糞便汚染があった可能性を示しており、食品の不適切な取扱いが推察されます。

3 黄色ブドウ球菌…ヒトの皮膚などにいる食中毒菌

自然界に広く分布しており、健康な人でも40%程度は皮膚やのどなどに保菌していると言われていています。この細菌が増殖する時に作られる毒素(エンテロトキシン)が食中毒を引き起こします。毒素は熱や乾燥に強い性質があります。

4 腸炎ビブリオ…海水にいる食中毒菌

海水に生息する食中毒菌で、海水温が20℃以上になると急激に増殖します。真水には弱い性質があります。

1 細菌数（生菌数）

- 8施設から2品目ずつ、合計16品目について検査を行ったところ、1gあたり10万以上の菌が検出された品目が4つありました。
- 今回検査を行った刺身には、細菌数について国が定める基準はありませんが、参考として“弁当及びそうざいの衛生規範”において『サラダ、生野菜等の未加熱処理のものは、細菌数(生菌数)が100万以下であること』とされています。
- 細菌数が高かった施設においては、まな板などの調理器具の洗浄殺菌を行うとともに、刺身等の低温保存を徹底してください。

検査結果 (/g)	検体数
<10,000	2
10,001 ~ 50,000	7
50,001 ~ 100,000	3
100,001 ~	4

2 糞便系大腸菌群

- 16検体中2検体について陽性となりました(全体の12.5%)

3 黄色ブドウ球菌

- 16検体中2検体について陽性となりました(全体の12.5%)

4 腸炎ビブリオ

- 16検体中すべてについて陰性となりました。

これからまだ暑い季節が続きます。
品温が上昇すると細菌にとって増殖しやすい環境になります。
手洗いや器具等の洗浄、消毒等を徹底し、細菌をつけない、増やさないように十分取り扱いに注意してください。