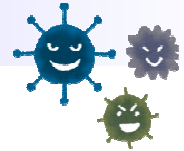




食品の汚染指標について (その1)一般生菌数



食品の汚染指標について

微生物とは、一般に細菌、ウイルス、カビ、酵母、寄生虫のことをいい、一部のものは食中毒を起こしたり、食品を腐敗させたりします。また、その由来は動物の腸内や土壌と考えられています。

食品がこれら微生物にどの程度汚染されているかを知ることは、衛生管理上非常に重要なことです。現在その手法として、食品中の汚染指標である一般生菌数や大腸菌群の測定が行われています。今回は、その中の一般生菌数について説明します。

1 一般生菌とは

食品に存在する微生物の内、35℃前後、好気(酸素のある状態)条件下、48時間標準寒天培地で培養後に生育する菌のことです。(死んだ菌や嫌気性菌は含まれません。)

2 一般性菌数の適否の判定基準

全ての食品について判定基準はありませんが、一部の食品については、食品衛生法に基づく規格基準や厚生労働省が示す衛生規範の基準が次のとおり定められています。

(1) 食品、添加物等の規格基準 (昭和34年厚生省告示)

食品区分	基準
粉末清涼飲料水	3,000/g以下
氷雪	100/ml以下
氷菓	10,000/ml以下
未殺菌液卵	1,000,000/g以下
冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに	100,000/g以下
生食用かき	50,000/g以下
無加熱摂取冷凍食品	100,000/g以下
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)	100,000/g以下
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)	3,000,000/g以下
生食用冷凍鮮魚類	100,000/g以下

(2) 弁当及びそうざいの衛生規範 (昭和54年厚生環境衛生局食品衛生課長通知)

食品区分	基準
卵焼き、フライ等の加熱処理したもの	100,000/g以下
サラダ、生野菜等の未加熱処理したもの	1,000,000/g以下

(3) 生めん類の衛生規範 (平成3年厚生省生活衛生局食品保健課長通知)

食品区分	基準
生めん	3,000,000/g以下
ゆでめん	100,000/g以下
具等のうち天ぷら、つゆ等の加熱処理したもの	100,000/g以下
具等のうち生野菜等の未加熱処理のもの	3,000,000/g以下

(4) 洋生菓子の衛生規範 (昭和58年厚生環境衛生局食品衛生課長通知)

食品区分	基準
洋生菓子	100,000/g以下