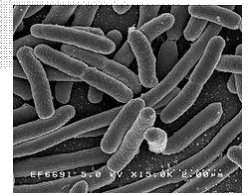




## 食品の汚染指標について (その2)大腸菌群

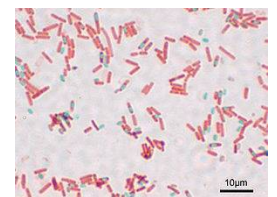


大腸菌の電子顕微鏡写真

前回に引き続き、食品の汚染指標について、今回は大腸菌群の説明をします。

### 1 大腸菌群とは

大腸菌群とは、グラム陰性※1、通性嫌気性※2、無芽胞※3の桿菌で、人、家畜、その他の動物のふん便、下水、汚物等に存在します。これらの菌が飲食物から検出された場合は、一般に調理加工時の衛生管理が不十分であることや加熱後の二次汚染が考えられ、食品の汚染指標になっています。(なお、大腸菌群とは多くの菌種の集団で、大部分は腸内にいる大腸菌などですが、ふん便よりも下水や土壌から多く検出されるクレブシエラ※4やエロモナス※5などの菌種も含んでいるため、大腸菌群が検出されたからといって必ずしもふん便汚染があるとは限りません。)



グラム染色された大腸菌群

※1 グラム陰性・・・グラム染色(細菌類を色素で染色する染色法の一つ)により、赤色に染まる細菌。陽性の場合、紫色に染まる。

※2 通性嫌気性・・・酸素があってもなくても発育できる性質

※3 無芽胞・・・土壌菌など一部の細菌は、栄養、乾燥や高温など発育条件が悪い環境下、一時的に菌体内に強い膜に覆われた器官すなわち芽胞を形成する。無芽胞とは、この器官を形成しない性質である。

※4 クレブシエラ属菌・・・動物の腸内常在菌であるが、土壌や水中など広く自然界に分布している。

※5 エロモナス属菌・・・河川や湖など広く自然界に分布している。

### 2 大腸菌群の適否の判定基準

次に示す食品について、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に「大腸菌群が陰性」という基準が定められています。

#### (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	
・清涼飲料水	・ねり製品(魚肉すり身を除く)
・ミネラルウォーター類	・冷凍ゆでたこ
・粉末清涼飲料水	・冷凍ゆでがに
・冰雪	・無加熱摂取冷凍食品
・氷菓	・加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)
・鯨肉製品	・生食用冷凍鮮魚介類
・加熱食肉製品(容器包装に入れた後加熱殺菌したもの)	

#### (2) 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
・ゆでめん

#### (3) 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
・洋生菓子(生鮮果実部を除く)