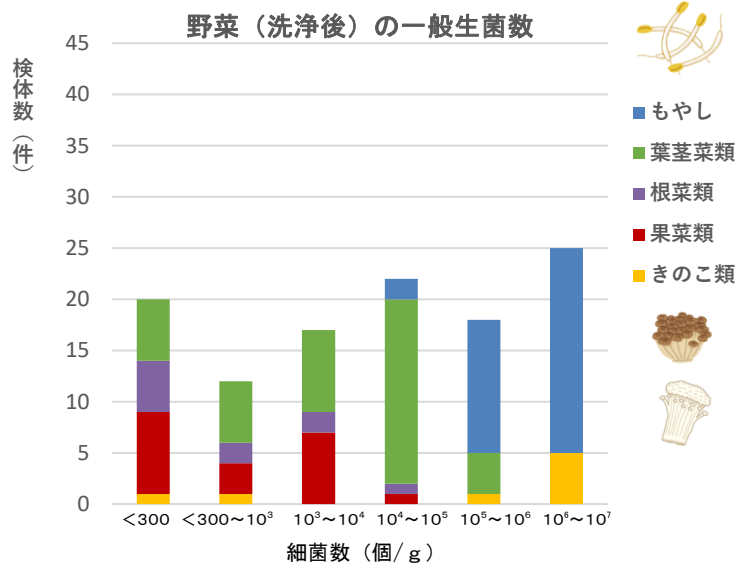
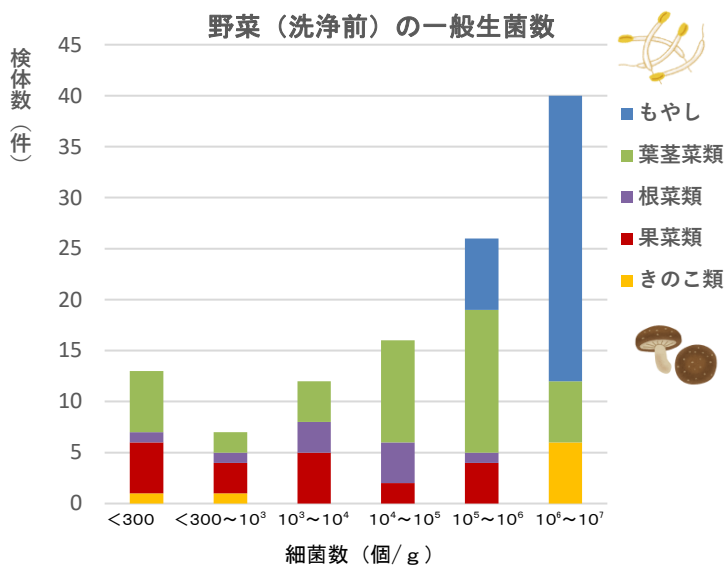




野菜の細菌検査について

兵庫県学校給食・食育支援センターでは、市町等からの依頼により、学校給食に使用している食材等の細菌検査を実施しています。令和元年度250検体、令和2年度237検体、令和3年度200検体、3年間で合計687検体を実施しました。各検体の検査項目は、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌の3項目です。

687検体の内、生野菜（きのこ類を含む）は約30種類、400検体でした。400検体のうち、洗浄前と洗浄後（各114検体）について一般生菌数と大腸菌群の結果をグラフと表にしました。



野菜（洗浄前）の大腸菌群

検体	検査結果	
	陽性	陰性
もやし	35	0
葉茎菜類	29	13
根菜類	8	2
果菜類	10	9
きのこ類	7	1
合計（検体）	89	25

野菜（洗浄後）の大腸菌群

検体	検査結果	
	陽性	陰性
もやし	35	0
葉茎菜類	23	19
根菜類	3	7
果菜類	4	15
きのこ類	7	1
合計（検体）	72	42

大腸菌に関しては、もやし3検体、きゅうり1検体、きのこ類4検体が陽性で、洗浄による効果はほぼ確認できませんでした。その他の検体は全て陰性でした。

また、グラフや表の数値から、洗浄前の生野菜は、一般生菌数の値が高く大腸菌群の付着が多いことがわかります。葉茎菜類、根菜類等については洗浄効果が認められますが、もやしやきのこ類では洗浄効果がほとんど確認できません。加熱により、一般生菌数は著しく減少し、大腸菌群や大腸菌が陰性になることが確認されていますので、調理の際には十分に洗浄し、加熱等の処理を行うことが重要です。

なお、野菜に根・皮や土が付いている場合は一般生菌数は増加し、大腸菌群等の有無にも影響しますので、検査依頼時にはその点について留意願います。

下表は、洗浄効果の事例です。

検体	一般生菌数/g	大腸菌群	大腸菌
人参 洗浄前（皮あり）	1.0×10^5	陽性	陰性
人参 洗浄後（皮あり）	2.4×10^3	陰性	陰性
人参 洗浄後（皮なし）	<300	陰性	陰性

