

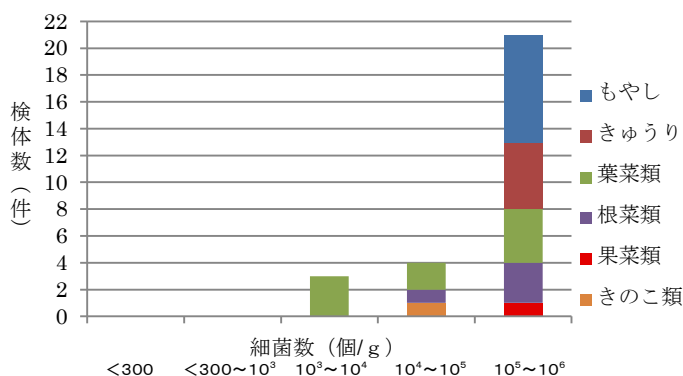


細菌検査について

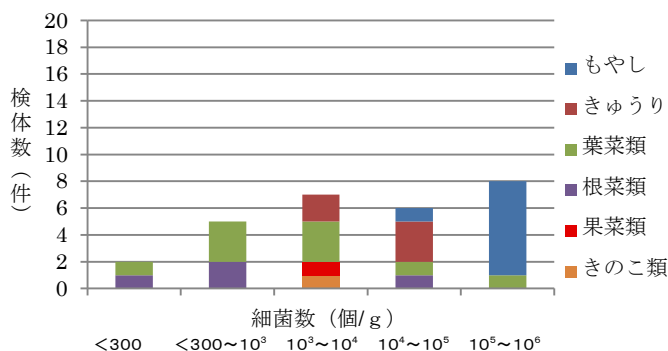
兵庫県学校給食・食育支援センターでは、市町等からの依頼による細菌検査を平成28年4月1日～平成29年3月末において226検体実施しました。検査項目は、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌で、総検査件数は合計678件数です。

その内、生野菜については約20種類、95検体の検査をしました。その中で、洗浄前28検体と洗浄後28検体の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）の一般細菌数



野菜（洗浄後）の一般細菌数



野菜（洗浄前）の大腸菌群

検体	検査結果	
	陽性	陰性
もやし	8	0
きゅうり	5	0
葉菜類	4	5
根菜類	3	1
果菜類	1	0
きのこ類	1	0
合計 (件)	22	6

野菜（洗浄後）の大腸菌群

検体	検査結果	
	陽性	陰性
もやし	8	0
きゅうり	0	5
葉菜類	2	7
根菜類	0	4
果菜類	0	1
きのこ類	0	1
合計 (件)	10	18



表からわかるように、洗浄前の生野菜は、一般生菌数が高く大腸菌群が付着していることが多いです。大腸菌に関しては、もやし2検体を除く54検体が陰性でした。

きゅうり、根菜類等については、一般細菌数、大腸菌群ともに、洗浄効果がよく確認されていますが、もやしでは洗浄による効果があまりみられていません。

加熱により、一般生菌数は著しく減少し、大腸菌群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。

また、検体の野菜に根や皮が付いている場合は一般生菌数は増加し、大腸菌群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。



<参考>弁当及びそぎの衛生規範(厚生労働省)

検体	一般細菌数/g	大腸菌群	大腸菌
生野菜、サラダ等	1×10 ⁶ 以下	基準なし	基準なし