

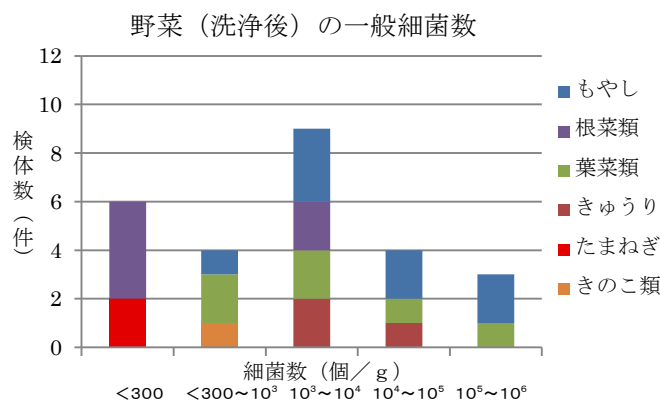
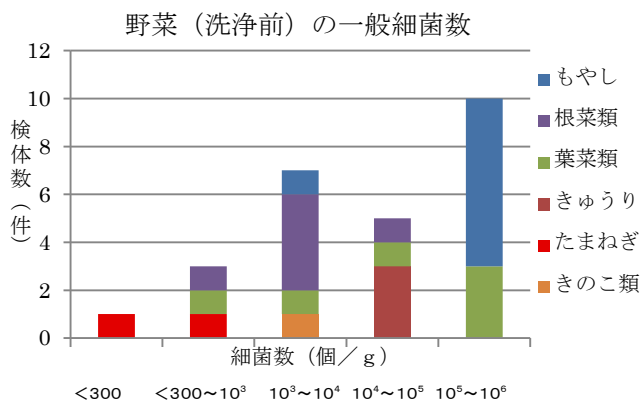


**細菌検査について**



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27年4月1日～平成28年3月末において275検体実施しました。検査項目と各検査数は、一般生菌数273件、大腸菌群273件、大腸菌273件、黄色ブドウ球菌2件、合計821件数です。

その内、生野菜については約20種類、83検体の検査をしました。その中で、洗浄前と洗浄後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）の大腸菌群

検体	検査結果	
	陽性	陰性
もやし	8	0
根菜類	6	0
葉菜類	5	1
きゅうり	3	0
たまねぎ	0	2
きのこ類	0	1
合計 (件)	22	4

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
根菜類	4	2
葉菜類	4	2
きゅうり	2	1
たまねぎ	0	2
きのこ類	0	1
合計 (件)	18	8

表からもわかるように、もやしや葉菜類、きゅうり等、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ため、十分に洗浄し、加熱等の処理を行うことが重要です。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。大腸菌に関しては、洗浄前からほぼ全検体が陰性の結果になっています。

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>弁当及びそうざいの衛生規範(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	$1\times 10^6$ 以下	基準なし	基準なし
惣菜類	$1\times 10^5$ 以下	基準なし	—

