

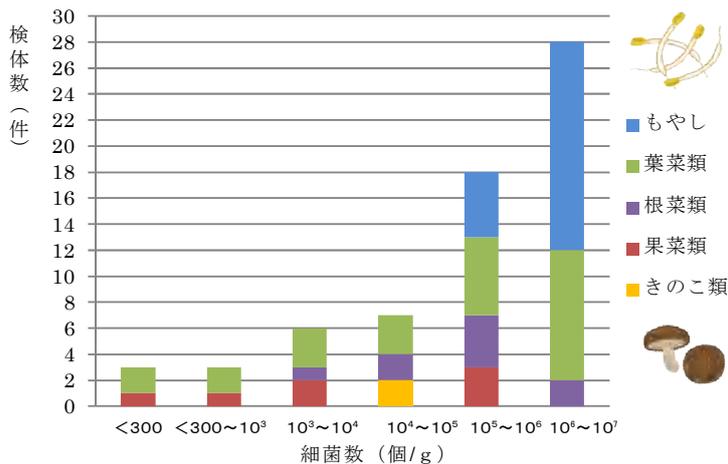


野菜の細菌検査について

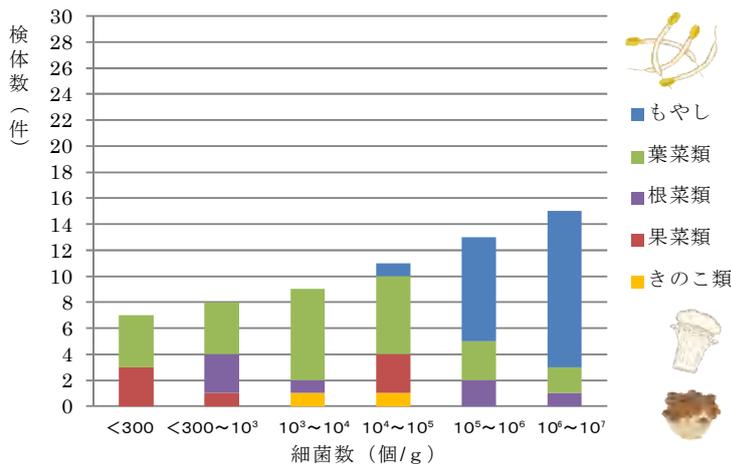
兵庫県学校給食・食育支援センターでは、市町等からの依頼による細菌検査を平成29年4月1日～平成30年3月末に217検体、平成30年4月1日～平成31年3月末に222検体、2年間で合計439検体を実施しました。各検体の検査項目は、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌の3項目です。

その内、生野菜については約30種類、231検体の検査をしました。その中で、洗浄前65検体と洗浄後65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	21	0
葉菜類	23	3
根菜類	9	0
果菜類	5	2
きのこ類	2	0
合計 (件)	60	5

野菜（洗浄後）の大腸菌群

検体	検査結果	
	陽性	陰性
もやし	21	0
葉菜類	16	10
根菜類	6	3
果菜類	3	4
きのこ類	1	1
合計 (件)	47	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4検体、にんじん1検体を除く125検体が陰性でした。

葉菜類、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	1×10^6 以下	基準なし	基準なし

