

2010年7月31日微生物体験検査結果

番号	商品名	一般生菌数 (1gあたりの菌数)	大腸菌群
1	ベーコン	410	-
2	鶏肉	1,200,000	+
3	サーモン切身	6,500	+
4	たら切身	27,000	+
5	豚ロース肉	160,000	+
6	豆腐	410	-
7	菜の花ごま和え	410	-
8	いんげん揚げ	200	-
9	あつあげ	200	-

*一般生菌数は食品1gあたりの菌の数です。
*大腸菌群の検査は大腸菌群がいたものは+、
いないものは-としています。

一般生菌数(いっばんせいきんすう)

寒天培地のシャーレを使った検査で調べたのが、一般生菌数です。食べ物の中にある菌のおよその数です。(標準寒天培地で35℃、48時間培養すると生えてくる菌です。空気があると生きられない菌などは、この実験では確認できません)
一般生菌数が高いと、食べ物のが温度管理が良くなかったり、不衛生な取り扱いをされた恐れがあります。

大腸菌群(だいちょうきんぐん)

試験管の液体培地(LB培地)を使って調べたのが大腸菌群です。培地の中にはターラム管というガラスの管が入っています。培地が黄色くなり、ターラム管に菌が作ったガスがたまっていると大腸菌群がいるということが分かります。(正式にはもう少し複雑な検査をします)

大腸菌群は菌のグループの名前で、お腹の中にある大腸菌も大腸菌群に含まれます。加熱すると死んでしまう菌なので、加熱した食品から出ると、加熱不足か加熱後に菌がついた事がわかります。

加熱していない食品からは大腸菌群は出ますが、たくさん出た場合は不潔な取扱いがされているかもしれません。
(今回の実験では菌がいるか、いないかだけ分かります。菌数は分かりません)

<実験の結果について>

今回は特別に市販の商品を検査しています。通常は検査センターは生協の共同購入の商品、店舗の商品を検査しています。菌がたくさん出たのは生肉、魚の切身です。野菜、生肉、魚の切身などは加熱したりしないので、自然の中にある菌を持っています。

「豚肉」「鶏肉」など肉類は菌がたくさんいる場合があります。

冷蔵の肉を期限まで保管しておくとして1gあたり10万~1000万の菌がでるときもありますが、加熱して食べれば大丈夫です。肉は食中毒菌(サルモネラ、O157、カンピロバクターなど)がいるかもしれないので、料理をする時はしっかり加熱して下さい。

「魚の切身」など加熱していない魚介類は菌がたくさんいる場合があります。

夏場の魚介類は食中毒菌(腸炎ピブリオ)への注意が必要です。魚介類は常温で放置しないように注意しましょう。

また肉、魚などを切った包丁、まな板はしっかり洗うようにしましょう(手も洗いましょう)。

その他の「ベーコン」「豆腐」「菜の花胡麻和え」「いんげん揚げ(練り製品)」「厚揚げ」は加熱工程のある商品のため、低い菌数でした。

写真では分かりにくいですが「ベーコン」「豆腐」「菜の花胡麻和え」は菌のコロニーが2つ、「いんげん揚げ(練り製品)」「厚揚げ」は菌のコロニーが1つ検出されています。

今回は低い菌数でしたが、豆腐、厚揚げ、お惣菜なども、製造の状況によって菌数が高いものもあります。

生で食べる食品は大体1gあたりの菌数が10万個以下が衛生的な目安です。これは目安ですので、10万個以上でもすぐに食べられなくなるわけではありません。



一般生菌と大腸菌群は食品がどのくらいきれいに作られているかの目安として検査しています。そのため一般生菌数が数値が高かったり、大腸菌群がでたとしても、すぐに食中毒につながるわけではありません。

食品ごとに材料や作り方が違うため、東海コープではそれぞれに「このくらいの菌数だったらきれいに作られているだろう」という基準をつくって、それを超えたものはメーカーに注意して改善してもらいます。基準は公的なものでは食品衛生法、衛生規範、各県や市の指導基準があります。生協では公的な基準を参考にして自主基準をつくっています。

また食中毒菌については、食中毒菌専用の培地で検査をして、監視しています。

名古屋市生食食品指導基準(部分)

分類	項目	菌数
豆腐	一般生菌数	10万/g以下
	大腸菌	陰性
	黄色ブドウ球菌	陰性
練り製品	一般生菌数	10万/g以下
	黄色ブドウ球菌	陰性
生食用魚介類	一般生菌数	50万/g以下
	大腸菌	陰性
	黄色ブドウ球菌	陰性
	腸炎ピブリオ	100/g以下
その他の食品 (調理せずそのまま食べるもの)	一般生菌数	50万/g以下
	大腸菌	陰性
	黄色ブドウ球菌	陰性

*加熱用のカット野菜、生肉などの基準はありません

生協の自主基準の例

分類	項目	菌数
食肉の期限時菌数	一般生菌数	1000万/g以下
加熱摂取用鮮魚介類	一般生菌数	300万/g以下
カット野菜	一般生菌数	100万/g以下



*生協では公的な基準がない食品にも自主基準をつくって衛生状態を確認します。また公的な基準よりも厳しい自主基準をつくって、より衛生的な食品の管理を行っています。(例:豆腐の一般生菌数は1万/g以下で適合、それ以上は要注意、10万/gを超えると要改善としています)

実験の内容でご質問があるときは、下記へご連絡下さい。



検査センター
TEL:0561-64-3278
FAX:0561-61-3346