

食品微生物・環境検査

1. 食品微生物検査とは

食品における品質の低下や食中毒の多くは、微生物によって引き起こされています。したがって常に食の安全を守るためには、食品やそれに関わる設備、製造工程、流通、販売など各方面において定期的な検査を行い、衛生状況を把握し管理することが必要です。

2. 食材、調理・加工品の検査

食品そのものにおいて、食中毒の原因菌や衛生指標菌の検査をおこないます。

3. 施設や食品取り扱い者の手指検査

厨房施設の包丁やまな板、冷蔵庫の取っ手、水道蛇口など食品の調理・加工を行う環境や、食品取り扱い者の手指の拭取りによる食中毒菌・衛生指標菌の検査をおこないます。

4. 保存試験

保存温度や保存日数をかえて食品中の菌数の変化を見ることで、賞味期限の設定などの参考とすることができます。

5. 検査項目について

①食中毒菌

食中毒を起こす原因となる菌です。代表的なものに黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌 0-157 などがあります。

②衛生指標菌

食品の衛生状況を評価するものをいいます。主に、一般生菌数、大腸菌群、芽胞菌数などで見ることが出来ます。

6. 弊社実施検査項目

一般生菌数、大腸菌群、大腸菌 (E. Coli) 定性、黄色ブドウ球菌、大腸菌 0-157、サルモネラ、腸炎ビブリオ定性、乳酸菌数、真菌数、芽胞菌数、クロストリジウム、セレウス菌、ウエルシュ菌、無菌試験、等

食品微生物・環境検査

7. 検査方法

弊社では、公定法（食品衛生法に基づく厚生労働省からの省令・告示に示された検査法）に従い、実施しております。

	一般生菌数	大腸菌群	大腸菌 (E.Coli) 定性	黄色ブドウ球菌	大腸菌 O-157	サルモネラ	腸炎ビブリオ	その他
生鮮魚介類	◎	○		○			◎	
魚肉ねり製品	◎	◎		○			○	
生食用カキ	◎		◎ *		○		◎ *	
海水	◎	◎ *			○		◎ *	
非加熱食肉	◎	○	◎	◎	○	◎		
食肉製品	◎	○	◎	◎		◎		* *
野菜・果物	◎	◎	○	○				
豆腐類	◎	◎	○	○				
乳および乳製品	◎	◎		○				* * *
和洋生菓子	◎	◎	○	◎		○		
弁当・惣菜・調理パン	◎	◎	○	◎	○	○	○	

◎：検査を通常実施する項目

○：検体により、検査実施が望ましい項目

*：最確数法にて行います。

* *：検体によりクロストリジウムを実施することが望ましい。

* * *：発酵乳、乳酸菌飲料等に関しては、乳酸菌数を実施することが望ましい。

8. 水質検査

弊社では、水質検査として浴槽水のレジオネラ属菌検査の取り扱いをしております。

※ご不明な点は、弊社あるいは営業担当までお問い合わせください。