

## 食品の検査結果について（令和6年(2024年)11月）

### (1)収去等検査

(試験検査機関:熊本市環境総合センター)

検体	検査項目	検体数	検査結果
カット野菜・フルーツ	一般細菌数、E.coli	5	全て適合
調理パン	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カンピロバクター	6	全て適合
生菓子	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	6	2検体不適
合計		17	

### 【一般細菌数とは】

一般細菌数の検査によって、食品の細菌による汚染状況や腐敗の程度を知ることができます。菌数が多い場合は、その食品の加工、製造、輸送、貯蔵などの過程で衛生的な取扱いがされていなかったり、温度管理が不適切であったことが考えられます。

また、一般細菌数が計測されないからと言って、必ずしもその食品に菌がないことを意味するわけではありません。一般細菌数は、標準寒天培地を用いて、好気的な(酸素がある)条件下で $35\pm 1^{\circ}\text{C}$ 、 $48\pm 3$ 時間培養後に生育する菌の数です。食中毒を引き起こす菌のうち、大腸菌やサルモネラ、ブドウ球菌などはこの条件で生育する一方、腸炎ビブリオやウェルシュ菌、ボツリヌス菌などはこの条件では生育しないため、食品の細菌検査では、一般細菌数に加えて検査の目的等を考慮した検査項目を選択する必要があります。