

食品の検査結果について(令和6年(2024年)5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
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	1検体不適※
未加熱そうざい	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	5	全て適合
食肉製品	E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、ソルビン酸、亜硝酸根	2	全て適合
合計		13	

※ 熊本県食品の衛生に関する指導基準

国が定める「食品、添加物の規格基準」に規定のない食品の一部(そうざい、調理米飯・調理パン類、豆腐、生菓子、浅漬け)に対して、熊本県が独自に成分規格の指導基準を定めているものです。

今回は、生菓子で大腸菌群が陽性となり、指導基準不適となりました。

【参考】大腸菌群の検査について

大腸菌群は、グラム陰性の無芽胞桿菌で 35℃、48 時間以内に乳糖を分解して酸とガスを産生する好気性または通性嫌気性菌と定義されています。

大腸菌群は広く自然界に分布しており、検出されたからといって必ずしも食品に病原菌が含まれることを示すものではありません。

大腸菌群の検査は、**食品の製造または調理過程における衛生状況や、細菌汚染を低減するための予防措置が有効であるかどうか**を調べるために実施しています。