

食中毒菌などの細菌検査結果

1 検査結果

食品の種類		検体数	基準値 超過 (違反)	基準値以下 (陰性含む)	検査項目	基準値
魚およびその加工品	魚肉練り製品	5	0	5	大腸菌群	陰性
食肉およびその加工品	ソーセージ・ハム など（加熱後包 装）	5	0	5	サルモネラ菌群	陰性
					黄色ブドウ球菌	1,000/g以下
					E.Coli（大腸菌）	陰性
計		10	0	10		

細菌検査の結果、
基準値を超える製品はありませんでした

【最確数とは】
「腸炎ビブリオのおよそ
の数」を示します。

2 検出事例（基準値が陰性のもの以外）

食品の種類			検査項目	検出検体数（検出菌数）	基準値
規格基準	魚およびその加工品	刺身	腸炎ビブリオ最確数	全て3.0/g未満	100/g以下
	食肉およびその加工品	ソーセージ（加熱後包装）	黄色ブドウ球菌	全て100/g未満	1,000/g以下
		ミートボール（包装後加熱）	クロストリジウム属菌	全て30/g未満	1,000/g以下
		生ハム（非加熱食肉製品）	E.Coli（大腸菌）	全て10/g以下	100/g以下
			黄色ブドウ球菌	全て100/g未満	1000/g以下
	リステリア	全て10/g未満	100/g以下		
衛生規範	そうざい		一般細菌数	1検体550/g、 他全て300/g以下	100,000/g以下
	漬物				

これまでの検査結果はどうだったの？

過去5年間（平成26～30年）で、今回対象とした食品の微生物検査の検査値が規格基準の検査値を超えるものはありませんでした。

【参考】過去の本県の検査状況

過去3年間 検査件数	微生物 (細菌) 検査件数	うち魚肉ねり製品 検査件数/ 規格基準違反件数	うち食肉製品 検査件数/ 規格基準違反件数
平成28年度	599件	0件 / 0件	54件 / 0件
平成29年度	575件	5件 / 0件	56件 / 0件
平成30年度	614件	30件 / 0件	40件 / 0件

細菌の基準について

細菌の基準として、次の2つの基準があります。

◇「規格基準」の中の「成分規格」

厚生労働大臣が公衆衛生上必要と考えられる具体的な規格を定めたものです。

(例：生食用鮮魚介類は、腸炎ビブリオ最確数が1gにつき100以下)

◇「衛生規範」

過去の食中毒例等から衛生上の配慮が必要と判断され、製造及び販売の全過程における営業者によるこれら**食品の衛生的な取扱い等の指針**として作成したものであり、食品衛生監視員の指導指針となるものです。

(例：浅漬は、大腸菌陰性)

不適合の場合、**ただちに健康被害が生じるものではありません**が、食品の衛生を確保するために、製造業者者に対して指導しています。