

試験検査成績書

〒000-0000

〇〇〇〇〇〇〇〇

〇〇〇〇 〇〇〇〇 様

試験品の名称 〇〇〇〇〇〇〇〇

付記事項 製造年月日 * * *

賞味期限 * * *

2025年12月31日 付で 提出された試験品について行った検査の結果は下記のとおりです。

厚生労働大臣登録検査機関
一般社団法人
埼玉県食品衛生協会検査センター
〒330-0855 埼玉県さいたま市上野毛区上小町1450番地



記

試験検査の成績

検査項目	検査結果
一般細菌数	300未満/g
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
	以上



自主検査のQ&A

【自主検査のQ&A から抜粋】

- ▶ Q18 自主検査の結果から何がわかるのか、検査項目ごとに具体的に知りたい

A18 自主検査の結果は、直接、衛生管理計画の不備や内容について改善をする必要を示すものとなります。殺菌工程管理、保存温度管理及び二次汚染対策などに活用できます。

(1) 一般細菌数について

例. ゆでうどんの一般細菌数が、 $1.0 \times 10^5/\text{g}$ を超えた場合

安全の目安 $1.0 \times 10^5/\text{g}$ 以下

例. ひじき(加熱そうざい)の一般細菌数が、 $1.0 \times 10^4/\text{g}$ を超えた場合

安全の目安 $1.0 \times 10^4/\text{g}$ 以下

一般細菌数が安全の目安よりも多い食品は、製造加工工程や温度管理において適切ではない取扱いがあったことを意味します。

対策としては、加熱工程や保管温度等の衛生管理の改善が必要となります。

(解説)

一般細菌数は、食品を 10°C 以下に保存することで増殖が抑えられます。細菌数が増加している場合は、この保存温度からの逸脱や増殖を許してしまうほどの長時間保管されていたことも想定されます。

(2) 大腸菌群について

例. 加熱食品から大腸菌群が陽性(検出)となった場合

大腸菌群は、加熱処理により死滅するため、大腸菌群が加熱食品から検出された場合は、不十分な加熱処理や加熱後の汚染など製品の取扱い不備を意味します。

対策としては、十分な加熱の実施と加熱後の二次汚染が生じ無いよう、衛生的な取扱いを行うなどの改善が求められます。

(解説)

大腸菌群は、人の大腸の環境(一般の細菌の増殖を抑制する胆汁酸の存在する環境)でも増殖し、糖を分解し、酸と炭酸ガスを産生する細菌たちの総称です。

大腸菌群とされる菌は、衛生管理のため便宜上、ひとくくりにしてはいますが、どれもが大腸に存在するわけではなく、自然界に広く分布しており、食品の原材料にも多く含まれています。

これらの菌は、熱に弱く加熱処理によって容易に死滅することから、加熱処理の適否のための指標菌となります。また、環境中に存在することから、食品の二次汚染の指標ともなります。

(3) 黄色ブドウ球菌について

例. 弁当から黄色ブドウ球菌が陽性(検出)となった場合

黄色ブドウ球菌は、食中毒菌の一種です。

人の手指の傷口や皮膚表面に存在します。

食品から検出されたということは、人の手指等を介して食品が汚染されたことを意味します。

対策としては、人からの汚染を防止するための食品の取扱いについて、各工程ごとの管理を含めて根本的に見直す必要があります。

▶ Q23 「一般細菌数300個未満」ってどういう意味

A23 細菌検査は、相手にしている微生物の成長速度などでバラツキ(誤差)が生じてしまいます。そのため、これらを考慮して「検出限界」を設定しています。この限界菌数を表しています。

(参考)

食品衛生法「食品別の規格基準 細菌数(生菌数)の測定法」より

「細菌数の算定」については、次の要領による。

① 一平板の集落数30～300のものを計測する。

② 全平板に集落数30以下の場合※

希釈倍率の低いものを計測し、その数に「以下」を付ける。