

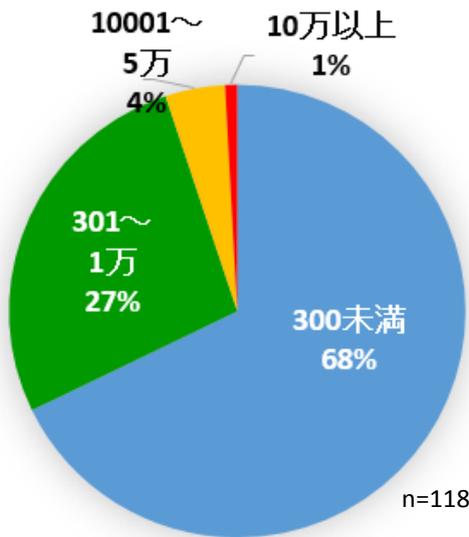
市場内の食堂等で提供されている食品の検査結果まとめ編

検査所では、本場・南部市場内の食堂等で提供されている食品の検査を継続的に実施しています。今回のレポートでは、過去3年間の検査結果をまとめました。
(集計期間：平成27年度～29年度検査実施分)

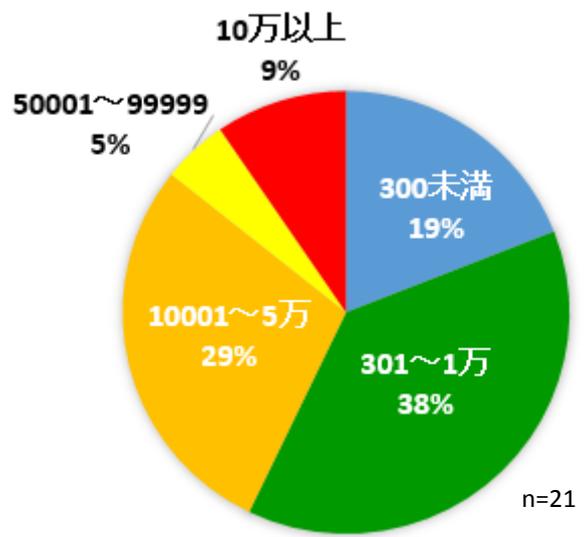
① 細菌数

食品や調理した環境全般の汚染状況を反映しており、食品の安全性、保存性、衛生的取扱の適否を総合的に評価する際の指標です

加熱してある食品（フライなど）



未加熱の食品（サラダなど）



「弁当及びそうざいの衛生規範」において、

- サラダ等の未加熱処理のものは、100万/g以下
- 卵焼き等の加熱処理したものは、10万/g以下 とされています。

未加熱の食品については100万/gを超えるものはありませんでしたが、加熱調理してある食品で10万/g以上となったものが全体の1%ありました。

この数値が高い場合、器具の洗浄消毒、調理後の保管温度や時間及び二次汚染などに注意する必要があります。

② 糞便系大腸菌群

糞便に存在する確率が高く、食品から検出された場合、土壌由来や糞便由来の汚染があった可能性を示します。

「生姜焼き」と「春雨サラダ」が陽性となりました。この菌は十分な加熱で殺菌されるため、加熱済みの食品から検出された場合、加熱後の二次汚染が疑われます。加熱後の食品の取扱方法を見直してみましょう。

③ 黄色ブドウ球菌

ヒトの鼻腔や手指等、生活環境に広く分布しており、増殖に伴い加熱しても分解されない毒素を産生し、食中毒を起こします。

過去3年間、陽性となった食品はありませんでした。引き続き、調理中の手洗い等に注意してください。