

アフター フォロー



service



お電話やメールにて
ご相談承ります。

種の名前	検査の目的	対象食品	検査項目
一般生鮮肉	細菌汚染の程度を示し、食品の安全性や衛生の取扱いの適否を判断する	食品全般	（未加熱食品不適切な包装） （加熱食品） 全数
大腸菌群	加熱殺菌の適否、加熱後の二次汚染の有無を判断する	加熱された食品全般	食品衛生法（二）が原因と推定される
E.coli (大腸菌)	病原又は潜在的な糞便汚染の有無を判断する	生肉、魚介類、生肉、生野菜など未加熱食品	E.coli が原因と推定される

種の名前	検査の特徴	対象食品	検査項目
黄色ブドウ球菌	ヒド、動物の糞便や粘膜、化粧した傷口に存在する	肉にぎり、いなりまし、巻寿司、弁当、調理パンなど	・生の肉・肉や魚介類 ・食品の包装 ・生の肉・肉や魚介類
サルモネラ属菌	ヒド、動物の腸管内に存在、腸管や便から検出されやすい	生肉、さしづき、凍生菓子、年取のたまご、しじみなど	・生の肉・肉や魚介類 ・生野菜は、ペットボトル
カンピロバクター	家庭用の腸管内に存在、鶏肉から検出されやすい	生や加熱不足の肉（特に鶏肉）、未殺菌の生牛乳、湯水など	
糞便由来性大腸菌 O157	ヒド、動物（特にウシ）の糞便に存在	加熱不足の肉、未殺菌の生牛乳、湯水など	

・手に集まる時は調理を行わない、手洗をする

健康づくり商店 様

受付日：2023年5月10日

検体名：げんごうまんじゅう

栄養成分表示 100g 当たり	
熱量	558 kcal
たんぱく質	11.5 g
脂質	39.1 g
炭水化物	44.3 g
一糖質	35.6 g
一食物繊維	8.7 g
食塩相当量	0.12 g

上記は、食品表示における栄養成分表示の一例です。

水分活性

◎重要
食品中にはタンパク質、炭水化物等と結合した結合水と移動可能な自由水が含まれています。食品中の微生物が繁殖するには一定量の自由水が存在することが不可欠であり、食品中の水分活性を低下させることで微生物の増殖を抑制できます。

微生物の種類により繁殖可能な水分活性はさまざまですが、一般的な食中菌で概ね0.900以上、酵母や菌中で耐性を持つものも0.800以上と、0.600以下に設定は、全ての微生物は繁殖が不可能になります。

水分活性を低下させる手段としては一般に以下の方法が用いられています。

- 食品の水分、糖質を調整することによって食品中の水分を低下する。（塩漬、砂糖漬け等）
- 食品に水分そのものを除去する。（乾燥食品、凍結、干物等）

◎食品衛生法で定められているものは以下の通りです。

食肉製品の製造基準
①乾燥肉製品
水分活性は乾燥は、製品の重量を20℃以下若しくは50℃以上に保ちながら、又はこれに同等以上の微生物の増殖を抑制することが可能な条件を保持し、かつ水分活性は0.97未満に保たなければならない（ただし、干し肉製品を除く）
食肉製品 水分活性 ①乾燥肉製品
-0.97未満

大腸菌群陽性について

大腸菌群が陽性とは、製造や調理過程が衛生的ではないと評価されます。原因として、原材料の殺菌不足、製造や調理時の加熱不足、加熱後のヒトや調理器具を介した二次汚染などが考えられます。

今回の検査結果は、大腸菌群陽性となりましたが、製造や調理工程を点検する絶好の機会ととらえていただき、衛生管理の見直しを行っていただければ幸いです。

取引先等に試験成績書のご提出をする場合、衛生管理の改善後に再検査をされることをお勧めいたします。

- 検査結果には項目に応じた解説が同封されます。
- 栄養成分表示が適切か確認し、“群馬県健康づくり財団調べ”と記載することもできます。



TEL:027-269-7405
FAX:027-269-7805
mail:kankyuu@gunma-hf.jp