

# 腸内細菌科菌群検査のご案内 ①

平成23年4月に発生した、腸管出血性大腸菌による集団食中毒の発生を受け、生食用食肉に関して罰則を伴う強制力のある規制が必要との判断により、規格基準の設定について審議が行われ、規格基準案がまとめられました。

それに伴い、弊社でも新項目として検査受託を開始致しますので、ぜひご利用下さい。

## ◆ 腸内細菌科菌群 ◆

検査対象	生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く） 例：ユッケ、牛刺し、牛タタキ 等	
検査方法	生食用食肉の成分規格（腸内細菌科菌群）の検査方法に準拠 <small>注1)</small>	
検査料金 (税別)	1～24検体 ご依頼の場合 (項目コード 818900)	5,000円／1検体
	同時に25検体以上 ご依頼の場合 (項目コード 368400)	4,000円／1検体
納期	4～8日	
検体量	200g以上 (検体量が少ない場合には、50gご用意下さい)	

注1) 増菌培養法での検査であり定性検査になります。

## ◆ 生食用食肉の規格基準（成分規格から抜粋） ◆

生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く））であって、生食用として販売するもの

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)に係る記録は、1年間保管しなければならない。

## ◆ 腸内細菌科菌群とは ◆

生食用牛肉の危害要因である腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を含むいくつかの細菌の総称であり、汚染の指標となります。

株式会社ファルコライフサイエンス 食品衛生環境営業部  
〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2  
TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477  
e-mail : info@falco-life.co.jp URL : http://www.falco-life.co.jp/



