

お漬物検査のご案内

お漬物は古くからある食品の一つですが、昨今では食品添加物の不正使用や大腸菌O157による食中毒事件などから、より徹底した衛生管理が求められるようになってきました。弊社では衛生管理をサポートする検査をご案内しておりますので、ぜひご活用下さい。

1. 微生物検査

項目名称	所要日数	必要検体量	検査料金(税別)	対象
一般生菌数 ¹	4~6日	100g	1,500円	漬物全般
大腸菌群数 ¹	4~6日	100g	2,000円	漬物全般
黄色ブドウ球菌 ¹	4~6日	100g	2,500円	漬物全般
大腸菌数 ¹	4~6日	100g	2,000円	漬物全般
腸炎ビブリオ	4~7日	100g	3,500円	浅漬
カビ数	9~16日	100g	3,000円	容器包装充填後、加熱殺菌された漬物
酵母数	9~16日	100g	3,000円	容器包装充填後、加熱殺菌された漬物
腸管出血性大腸菌 (O111, O157, O26 含む)	4~8日	100g	9,000円	漬物全般

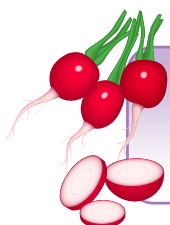
1 一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌、大腸菌をセットにした商品もございますので、お問合わせ下さい。

2. 栄養成分検査

項目名称	所要日数	必要検体量	検査料金(税別)
栄養成分分析セット (ナトリウム含む) エネルギー、水分、タンパク質、脂質、炭水化物、灰分、 ナトリウム、食塩相当量 (Na換算)	2週間	200g	15,000円
栄養成分+食物繊維 (ナトリウム含む) エネルギー、水分、タンパク質、脂質、糖質、灰分、 食物繊維、ナトリウム、食塩相当量 (Na換算)	3週間	300g	35,000円

3. 食品添加物検査

項目名称	所要日数	必要検体量	検査料金(税別)
ソルビン酸	2~3週間	200g	6,500円
合成着色料 (タール色素)	2~3週間	200g	8,000円
サッカリン	2~3週間	200g	6,500円



株式会社ファルコライフサイエンス
〒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/



20120808 B2548

4. 参考情報：浅漬けの腸管出血性大腸菌汚染について

平成24年8月、北海道で腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒が起こりました。原因食は「白菜きりづけ」（浅漬）で、社会福祉施設を中心に約100名が発症し死者も出ており、集団食中毒事件としては1996年以降2番目の犠牲者数となりました。今後は、漬物の衛生管理にこれまでより一層厳しい目が向けられると予想されます。

漬物を原因食とする過去のO157食中毒事件

2000年	かぶの浅漬け	社会福祉施設	3人死亡
2002年	キュウリの浅漬け	保育園	100人以上発症
2005年	浅漬	社会福祉施設	55人発症 6人死亡

厚生労働省 食品の食中毒菌汚染実態調査
加工品（漬物） より抜粋

	平成21年	平成22年	平成23年
検体数	190	264	175
陽性数	20	23	27
陽性率（%）	10.5%	8.7%	15.4%

1割程度で、大腸菌が検出しています！

5. 参考情報：漬物の衛生規範について

漬物の衛生規範に品質管理上の注意点が記載されていますので、ご参照下さい。

NO	製品の適合要件	対象
1	カビ及び産膜酵母が発生していないこと。	漬物全般
2	異物が混入していないこと。	漬物全般
3	カビは陰性であり、酵母は検体 1gにつき1000個以下であること。	容器包装に充填後、加熱したもの
4	大腸菌と腸炎ピブリオは陰性であること。	一夜漬（浅漬）
5	製品中の合成着色料は100ppm以下にすることが望ましい。	合成着色料使用品

6. 参考情報：検査対象菌について

検査頻度の高い衛生指標菌や食中毒菌についての情報を以下にまとめました。

菌名称	内容
一般生菌	食材中の細菌の概ねの総数を示し、商品の品質確認の目安に利用されます。値が高い場合には、製造途中での二次汚染や加熱不足、保存時の温度管理に問題があったと考えられます。
大腸菌群	食品の品質を評価する衛生指標菌で、自然界に広く分布します。大腸菌（E.coli）だけでなく腸内細菌科のCitrobacter、Klebsiella、Enterobacter、Proteusなど多くの菌種が含まれます。加熱後の食品から検出された場合は、加熱不足や加熱後の不適切な取り扱いが考えられます。
大腸菌	糞便汚染の指標菌です。大腸菌が検出された場合は、腸管系病原菌（O157やサルモネラなど）による汚染の可能性が示唆されます。漬物等の野菜からの検出は、製造環境からの汚染や原材料そのものの汚染（堆肥や農場の水源などが野菜を汚染）が考えられます。
カビ・酵母	腐敗や変敗に関与し、食品に発育した場合はクレームの原因となります。漬物の中でも塩分濃度の低いものに発育しやすく、商品の品質劣化を引き起こします。
黄色ブドウ球菌	耐熱性の毒素（エンテロトキシン）を産生する食中毒菌です。ヒトの常在菌であり、手の傷など化膿している箇所などに多く存在するため、食品から検出された場合、製造従事者による食品の不適切な取り扱いが推測されます。通常、漬物に含まれる塩分は菌の増殖を抑制しますが、黄色ブドウ球菌は10%の食塩濃度下でも発育可能な耐塩性の細菌ですので、漬物の中でも増殖する可能性があります。
腸炎ピブリオ	好塩性（塩分がないと増殖できない）菌であり、海洋性魚介類や漬物からの検出が多く見られる食中毒菌です。

株式会社ファルコライフサイエンス
〒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/

