



# 本県食品企業の微生物学的危害分析(データベース化)とその対策

工業技術センター 食品技術課 福田和弘, 岡久修己

## 1. 研究の背景と目的

近年, 食品製造企業においては, 総菜類にみられるような複合的な調理食品や新規食材使用等の増加により, 従来にない微生物汚染等の可能性が高く, これまでの衛生管理対策を見直す必要性が出てきた. 本研究では, 各種加工食品における汚染微生物の簡便な同定を行い, 微生物データの蓄積を図るとともに的確な衛生管理対策に資するべく当該データベースの作成を目的とした.

## 2. 研究内容

依頼分析・試験, 異物鑑定等の試料, 主に一般生菌数を測定したプレートを用いて, 汚染微生物の簡便な同定を行い, 種々の食品における微生物学的危害分析の一つとしてデータベースの構築を行った(図1). さらに, 本情報をもとにいくつかの企業にて当該微生物汚染の防止対策について検討した.

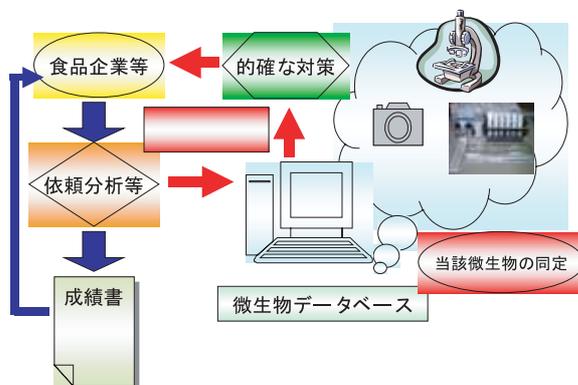


図2 分離微生物の種類

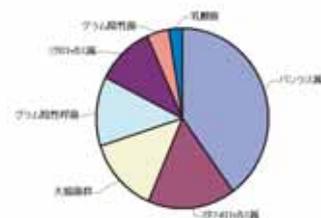


図3 細菌の種類

## 3. 研究成果

- 1) 供試食品150品目の一般生菌数測定時等に検出された微生物(491株)について, 簡単な同定試験を行った. 分離した微生物のほぼ9割は細菌類であった(図2).
- 2) 検出された細菌類は, 一般的な食中毒菌よりむしろ製造環境由来の菌が多く, バシラス属は食品の種類にかかわらず出現頻度が高い傾向であった(図3).
- 3) 分離菌の中には当該食品や製造環境に特有の菌種も認められ, 衛生管理の指標としても利用できる可能性が示唆された.
- 4) 得られた微生物データは, 当該企業数社の衛生管理技術の指導に用いて, 汚染菌の性質に合わせた殺菌方法や製造工程の見直し等により, 汚染菌の不検出等改善が認められた.