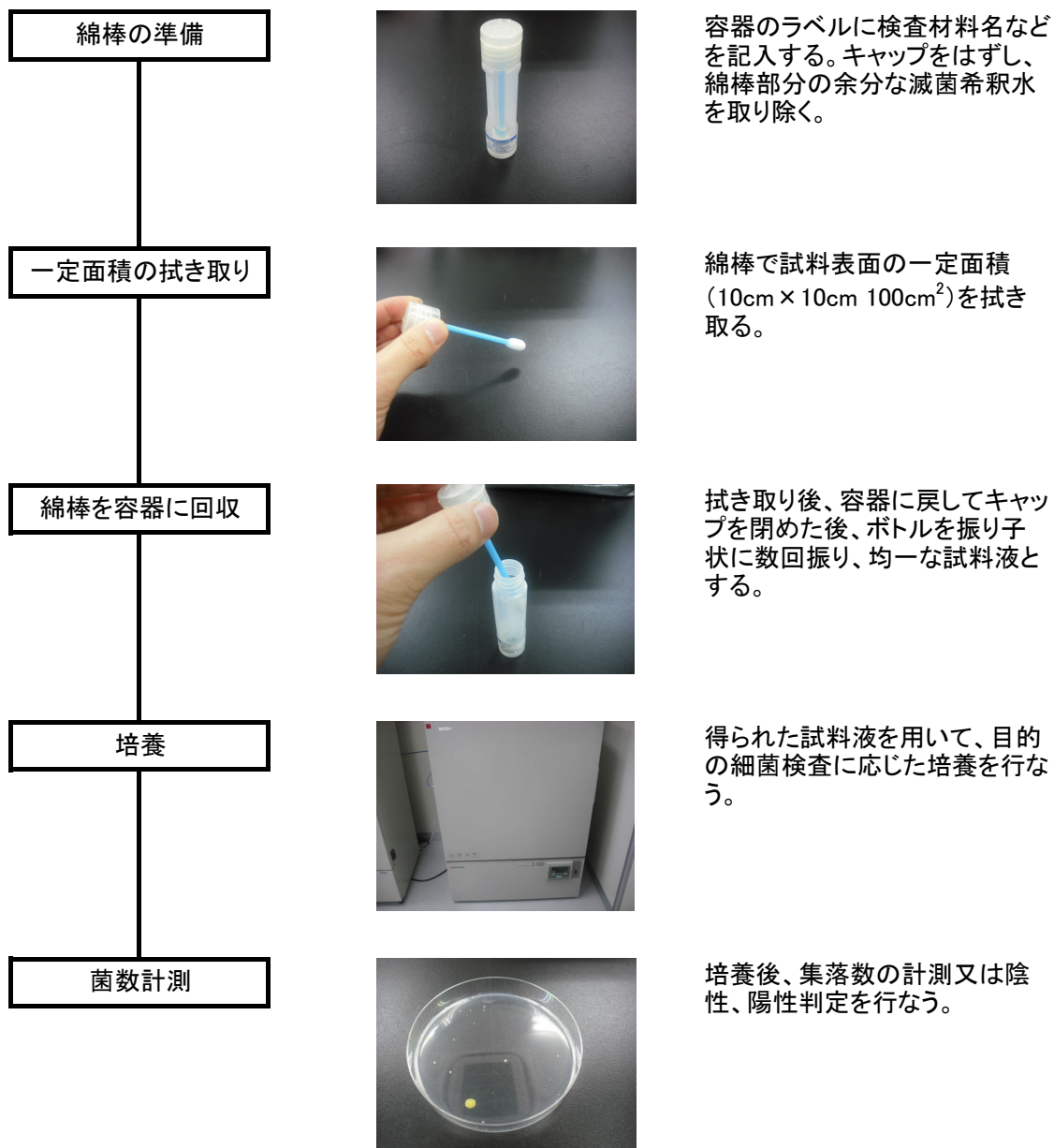


## 1. 検査手順

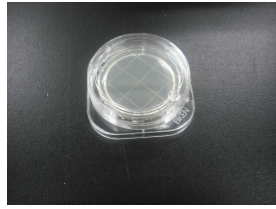
### ①拭き取り検査

#### a) 拭き取り法



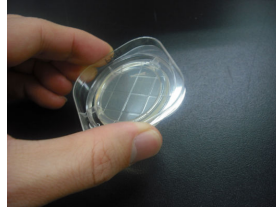
b) スタンプ法

生培地の準備



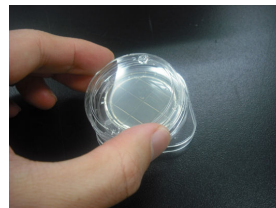
接触面積 $10\text{cm}^2$ の生培地を用意し、シャーレの蓋を取り外す。

培地面を検査材料に接触させる



培地面を検査材料の表面に軽く数秒間押しつける。その際、手指が培地に触れないように注意すること。

培地にフタをする



雑菌の混入がないように、静かに蓋を閉める。その後、蓋に検査材料名などを記入する。

培養



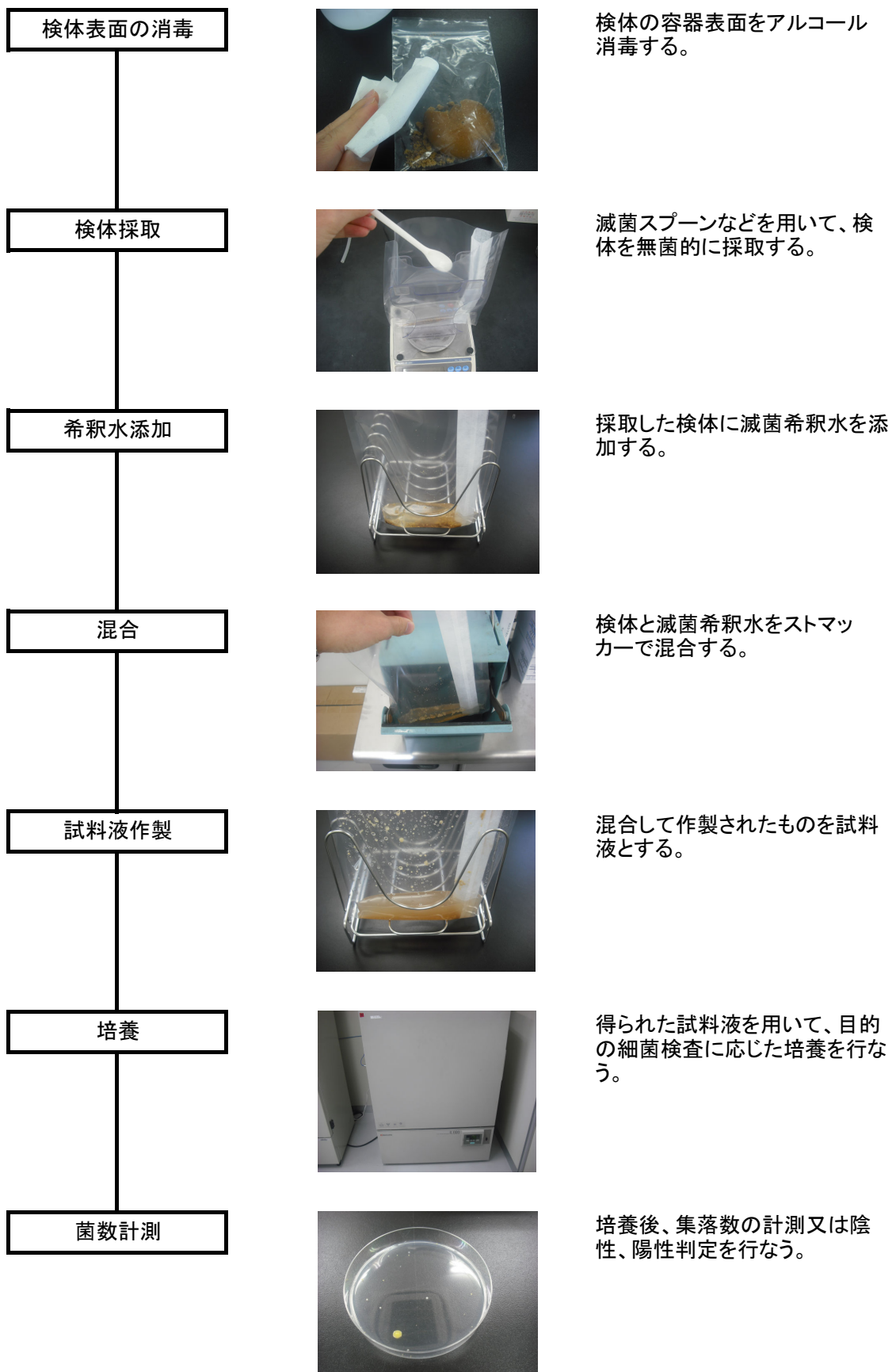
各培地に定められた使用方法に従って培養を行なう。

菌数計測



培養後、集落数の計測又は陰性、陽性判定を行なう。

## ②食品検査



## 2. 結果の評価方法

### ①拭き取り検査

結果は、10cm<sup>2</sup>当たりの集落数として計測し、下記表に基づき評価を行なう。

表1. Ten Cateの判定の表示方法

集落数	判定表示	汚染度合
発育なし	—	非常に清潔
<10個	±	ごく軽度の汚染
10～30個	+	軽度の汚染
30～100個	++	中程度の汚染
>100個	+++	やや激しい汚染
無数	++++	激しい汚染

L.T.Cate, *J. Appl. Bacteriol.*, **28**, 221 (1965) より引用

### ②食品検査

結果は、食品の衛生規範（厚生省通知）に基づき評価を行なう。

表2. 衛生規範の指導基準値の一覧表

製品	生菌数	大腸菌群	E.coli	カビ	酵母	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
弁当、そうざい							
1)卵焼、フライ等の加熱処理	10万/g以下	—	陰性	—	—	陰性	—
2)サラダ、生野菜等の未加熱処理	100万/g以下	—	—	—	—	—	—
漬物							
1)容器包装に充填後加熱殺菌したもの	—	—	—	陰性	1000/g	—	—
2)一夜漬	—	—	陰性	—	—	—	陰性
洋生菓子	10万/g以下	陰性	—	—	—	陰性	—
生めん類							
1)生めん	300万/g以下	—	陰性	—	—	陰性	—
2)ゆでめん	10万/g以下	陰性	—	—	—	陰性	—
3)具等							
①加熱処理したもの	10万/g以下	—	陰性	—	—	陰性	—
②未加熱処理のもの	300万/g以下	—	—	—	—	—	—

1. 弁当及びそうざいの衛生規範について(昭和54年6月29日 環食第161号厚生省通知)
2. 漬物の衛生規範について(昭和56年9月24日 環食第214号厚生省通知)
3. 洋生菓子の衛生規範について(昭和58年3月31日 環食第54号厚生省通知)
4. 生めん類の衛生規範等について(平成3年4月25日 衛食第61号厚生省通知)