

試験成績書の見方について

**試験成績書**

大塚純 号  
発行日 令和 3年 9月29日

公益社団法人大分県薬剤師会  
会長 安東 哲也  
〒 870-0855 大分市豊後二丁目11番3号  
TEL 097-544-4400

試験概要

受付年月日 令和 3年 9月29日

品目名 [ ]

採取場所 [ ]

採取者 [ ] (所属)

受付区分 持込

備考 [ ]

\*受付区分が採品の種別、検査法の適用上により記ししました。

試験成績	項目名	結果	単位	試験方法
	細菌数	300以下	/g	標準平板培養法
	大腸菌群	陰性(×10)		酵素基質培地法(定量)
	黄色ブドウ球菌	陰性		卵黄加マンニット食塩培地法
	大腸菌	陰性(×10)		酵素基質培地法(定量)
	以下余白			

備考 [ ]

試験機関 公益社団法人大分県薬剤師会  
試験責任者 大分県薬剤師会検査センター 食品衛生物理課 坂本 慎博  
\*試験結果書は他に添付する場合は、大分県薬剤師会検査センターの承認を受けてください。

1 / 1

この度は、弊社をご利用いただき誠にありがとうございます。  
ございます。

検査結果書の結果の見方についてご説明します。

食品は検査する対象により参考となる基準値が異なりますので、目安としてご活用ください。

詳細につきましては、遠慮なく弊社までお問合せください。

公益社団法人大分県薬剤師会検査センター

TEL097-544-4400



試験成績

項目名	結果	単位	試験方法
細菌数	300 以下	/ g	標準平板培養法
大腸菌群	陰性 (×10)		酵素基質培地法 (定量)
黄色ブドウ球菌	陰性		卵黄加マンニット食塩培地法
大腸菌	陰性 (×10)		酵素基質培地法 (定量)
腸炎ビブリオ	3.0 未満	/ g	アルカリペプトン法
サルモネラ属菌	陰性		食品衛生検査指針 微生物編
カンピロバクター	陰性		食品衛生検査指針 微生物編
クロストリジア	陰性		嫌気性培養法 (カストリジウム属菌として)

左記のとおり、結果が

数値 **〇〇以下**、数値 **〇〇未満**

**陰性 (×10)、陰性<sup>※1</sup>**

と、なっている場合、検査結果は概ね良好です。

**※1 陰性**とは、検査した細菌が**検出されなかった**ことです。

細菌数や大腸菌群、大腸菌は衛生指標菌です。すぐに食中毒を起こすとは限りませんが、数値が高い時には、腐敗や汚染を疑うようにしましょう。細菌数は加熱食品の場合、1gあたり100,000以下、未加熱食品の場合、1gあたり1,000,000以下が良好と判断する目安です。大腸菌群や大腸菌は加熱食品の場合、陰性(×10)が望ましいでしょう。また、大腸菌は糞便汚染が疑われますので、最終製品<sup>※2</sup>から検出された時には、原材料の洗浄・殺菌方法の見直し等を検討しましょう。クロストリジアは嫌気性菌の指標菌です。真空パック食品や瓶詰食品などは検出されないことが望ましいでしょう。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、などは食中毒原因(起因)菌です。**陽性<sup>※3</sup>または数値で結果が表されている場合は注意が必要です。**最終製品で検出された場合、製造工程などの見直しをする必要があります。原材料や半製品で検出された場合は、消費者への注意喚起(「よく加熱して召し上がってください」など)をすると良いでしょう。

※2 最終製品：消費者に販売可能な製品

※3 陽性とは、検査した細菌が**検出された**ことです。