

A-160 調理冷凍食品の衛生細菌学的研究

文教大女子短大部 岩村泰子 ○野崎恵子
東京学芸大 元山正

目的 先に調理冷凍食品の汚染状況を調査し、調理科学的立場から安全性を検討して報告した。昭和48年に冷凍食品の規格基準も設定され、食品衛生上安全に品質が保たれておられると思われるが、今回、現状を把握するため昭和54年7月と、昭和55年2月～3月にかけて市場調査を行った。

方法 凍結前加熱済食品54検体(ギョーザ、シュウマイ、ハンバーグ、菓子等)、凍結前未加熱食品81検体(揚げ物、グラタン、ピザ等)について食品衛生検査指針、東京都指導基準に準じて、生菌数(35℃、25℃培養)、大腸菌群数(デッ)、E. coli (EC)、腸炎ビブリオ(TCBS)、ブドウ球菌(卵黄加コンニット)、サルモネラ菌(DHL)の検査を行った。E. coli についてはIMVIC試験、ブドウ球菌は顕鏡検査、コアグラール産生試験、サルモネラ菌はTSI、リジンによる確認試験を行った。

結果 生菌数35℃培養では加熱済食品54検体中300以下が45検体、未加熱食品81検体中300以下が27検体、 $10^3 \sim 10^4$ が35検体、 10^6 以上のもの3検体あったが、規格基準以内であった。25℃培養では1オーダーずつ多く検出される傾向が見られた。大腸菌群数は加熱済食品2検体、未加熱食品35検体陽性であった。E. coliは未加熱食品3検体陽性であった。腸炎ビブリオは全検体陰性であった。ブドウ球菌については顕微鏡所見ではブドウ球菌であるもの37検体であるが、コアグラール産生試験では未加熱食品1検体が陽性であった。サルモネラ菌については硫化水素が産生、リジンプラスと判定されたものは2検体であった。未加熱食品に大腸菌群が多く検出されており、加熱して食するとはいえ問題と思われる。