

# A-80 市販そうざいの細菌学的調査

ノートルダム女大 ○瀧川みゆき 山口三郎 木原和子

目的 近年市販そうざいは、料理の手間かはぶけ、また手軽にレストランや料理屋の味が楽しめる為その利用度はかなり高くなって来ている。しかし消費者は、それらの製造工程、食品衛生上の取扱いの良否など知るよしもなく購入している。また、そうざいに対する法規上の成分規格が未だ定められていない。私達は、市販そうざいの細菌汚染状況の更態を知る為この調査を行なった。

方法 昭和51年1月から7月までの7ヶ月間に京都市内9つの行政区における、デパート、スーパーマーケット、市場等で購入したそうざい類412件(煮物115件、和物100件、揚げ物69件、焼物69件、佃煮57件及び蒸物2件)について、生菌数は、標準寒天培地を、大腸菌群数は、テソキシコレート寒天培地を用いて検査を行なった。さらに大腸菌については、EMB培地、乳糖フェイオン培地及びIMViCシステムによって菌型の鑑別を行なった。

結果 生菌数では、全く検出されなかったものかわずか22件で全体の5.3%を占めていた。階層別にみるともっとも件数が少かったのは、菌数が1g当り百~千個の87件(21.1%)であり次いで万~十万個の62件(15.0%)であった。大腸菌群の検出率は、162件で全体の39.3%を占め、階層別では、十~万個の間に120件で全体の29.2%を占めた。大腸菌検出検体162件中99件(61.1%)のものは、糞便性大腸菌であった。その他に、試料の種類別、購入店別、購入月別についても調査を行なった。