

目的 業務用米飯（外食店や給食センター向け）は、
洗米→加水→浸漬→炊飯→蒸らし→反転→（酢合わせ）→（冷却）→容器詰め
の工程で製造され、製品の保存性に関わる微生物汚染は、反転以前が一次汚染、反転以降は二次汚染として扱える。これらの保存性向上を図るため、本試験では汚染経路と衛生対策について検討した。

方法 汚染経路を把握するために、反転直前の米飯および容器詰め後の白飯、（酢合わせ→冷却を経た）容器詰め後のすし飯について、一般細菌数、真菌数、大腸菌群数を測定した。また炊飯工場の製造環境を調査するため、落下菌の測定ならびに施設・機器類の拭き取り検査（一般細菌、真菌、大腸菌群）を実施した。

結果 反転直前の米飯からは菌が検出されなかったが、白飯製品からは $10 \sim 10^2$ 個/g、またすし飯からは 10^2 個程度の菌が検出された。拭き取り検査では、米飯が直接触れる反転以降の搬送ベルトなどから 100cm^2 あたり 10^2 個前後の菌が検出された。

これらより業務用米飯の汚染は、原料米由来の一次汚染よりも反転後製品となるまでの二次汚染が主体であることが分かった。落下菌数（一般細菌数、真菌数）はいずれも10個以下と環境的には清浄区域に保たれており、二次汚染の程度は主として搬送ベルトなど、直接米飯に接する機器類の清浄度に影響されるものと推察された。

これらの結果に基づいて作業区域の明確化、洗浄方法などについて作業標準を作成した。