

# 第三者機関にて、さわらの刺身の処理一週間後の一般生菌数の確認を行いました。

※一般生菌数とは、ある一定条件下で発育する中温性好気性生菌数を意味し、食品の微生物汚染の程度を示す最も代表的な指標です。

出典：株式会社東邦微生物病研究所「一般生菌数の概念数」

表 食品における一般生菌数の基準と腐敗の目安

菌数(1g当たり)	目安又は基準
1億(10 <sup>8</sup> )	腐敗(官能的な異常:膨張、色、臭い、濁り、軟化、糸引き、味など)
1,000万(10 <sup>7</sup> )	初期腐敗
300万(3×10 <sup>6</sup> )	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱以外)の基準
10万(10 <sup>5</sup> )	おにぎり、惣菜、冷凍食品などの多くの食品の基準
5万(5×10 <sup>4</sup> )	牛乳(1ml 当り)の基準
100(10 <sup>2</sup> )	水道水(1ml 当り)の基準



出典：(株)静環検査センター 生活衛生ニュース 2014年2月発行 vol.1 / No.2

## 分析結果

- 被検試料  
さわら刺身;未処理1週間
- 分析項目、分析結果及び分析方法  
分析項目、分析結果及び分析方法を下表に示す。

表 分析項目、分析結果及び分析方法

分析項目	分析結果	検出限界	分析方法
一般生菌数	1.0×10 <sup>7</sup> /g	-	標準寒天平板培養法

以上

分析結果（一般生細菌数）  
未処理の場合

→ 1,000万個

## 分析結果

- 被検試料  
さわら刺身;次亜塩素酸処理後1週間
- 分析項目、分析結果及び分析方法  
分析項目、分析結果及び分析方法を下表に示す。

表 分析項目、分析結果及び分析方法

分析項目	分析結果	検出限界	分析方法
一般生菌数	1.9×10 <sup>6</sup> /g	-	標準寒天平板培養法

以上

分析結果（一般生細菌数）  
次亜塩素酸の場合

→ 190万個

## 分析結果

- 被検試料  
さわら刺身;ウルトラファインバブル水処理後1週間
- 分析項目、分析結果及び分析方法  
分析項目、分析結果及び分析方法を下表に示す。

表 分析項目、分析結果及び分析方法

分析項目	分析結果	検出限界	分析方法
一般生菌数	7.3×10 <sup>5</sup> /g	-	標準寒天平板培養法

以上

分析結果（一般生細菌数）  
UFB水の場合

→ 73万個