

製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存してください。

1 細菌数

特徴：

- ①好気的条件下で発育した中温性の細菌の数を言う。
- ②汚染指標菌でその多少は、衛生的な取り扱いや保存性の総合評価に使える。
- ③1000万個/1g以上の検出は、腐敗変敗のおそれがある。

対策：

- ①手を消毒してから調理する。
- ②器具容器の洗浄・殺菌。
- ③加熱は中心部まで十分に。
- ④室温で長時間放置しない。

3 黄色ぶどう球菌

特徴：

- ①人の手指、鼻、咽頭にいる。
- ②食品中で増えて毒素をつくる。
- ③加熱で菌は死滅しても毒素は残る。

対策：

- ①手指に傷がある人や手荒れの方は直接調理にたずさわらない。
- ②手を消毒してから調理する。
- ③消毒後、前かけで手を拭かない。
- ④マスク、帽子、ゴム手袋を着用する。
- ⑤器具容器の洗浄・殺菌。
- ⑥室温で長時間放置しない。

2 大腸菌群

特徴：

- ①人や動物の腸管にいる。一部の菌が病原性を持つ。
- ②汚染指標菌で大腸菌群の検出は不衛生な食品と言われている。特に加熱済み食品からの検出は、手洗いや加熱調理が不十分で、二次汚染が疑われ、食品の取扱いの悪さを示す。

対策：

- ①加熱は中心部まで十分に、75℃で1分間以上。
- ②食肉を扱った包丁、まな板、ふきんの使い分け。
- ③器具容器の洗浄・殺菌。
- ④室温で長時間放置しない。
- ⑤手を消毒してから調理する。
- ⑥井戸水の殺菌。

4 セレウス菌

特徴：

- ①土壌や汚水、人の腸管内にいる。
- ②食品腐敗の原因菌で、米飯やスパゲッティから高率に検出される。
- ③耐熱性の芽胞を形成し、煮沸でも死滅しない。
- ④食べ残しや残渣（ざんさ）に要注意。

対策：

- ①食材は新鮮なものを選ぶ。
- ②加熱は中心部まで十分に。
- ③室温で長時間放置しない。
- ④翌日の再調理を避ける。
- ⑤器具容器、床などの洗浄・消毒。