

技術解説**食品微生物検査**

【キーワード】 微生物検査、国際整合性、食品

【食品微生物試験法の動向】

食中毒は、食品に特定の微生物が付着することにより発症します。そのため、食品業界は日常の微生物検査を行うことで、食品の安全性を確保しています。従来は、国内独自の食品微生物試験法で検査してきましたが、食品の国際的な流通がますます広がるなか、国際整合性の概念を取り入れた微生物検査の必要性が高まっています。

こうした背景の下、これまでに専門家からなる「食品からの微生物標準試験法検討委員会」が組織され、検討が進められてきました。近年では、平成 26 年にリステリア・モノサイトゲネス、平成 27 年にサルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌の微生物検査公定法が改正されています。

一方、これらの試験法は食品の微生物基準適合性を公的に判断する目的で使用されるため、信頼性の高い培養法が用いられています。しかし、培養法には検査する者の専門的な知識と技術が必要とされ、また、検査結果が得られるまでに時間がかかるため、必ずしも日常の検査に向いていません。今後制度化される HACCP の工程管理などの場合、むしろ信頼性のある迅速法や簡易法を用いる方が現実的です。第三者機関により妥当性確認済みの試験法を選択することで、十分に信頼性のある検査が可能です。

【工業技術研究所の取り組み】

工業技術研究所 食品科では、食品の品質管理や検査業務に携わる人材を対象に、国際整合性を見据えた食品微生物検査実習会を 2 度開催してきました。（「健康産業雇用創造プロジェクト」の一環として平成 28 年 3 月と平成 29 年 3 月に開催）

食品中小企業では、主として簡易検査法による微生物検査を行っていますが、この実習会とおして最新の食品微生物検査の動向を学び、そこで得られた知識や技能は、日常の検査にも活かされるものと考えています。

今後も試験法が変更になることが予想され、最新の食品微生物検査の動向を学ぶことが大切です。研究所では引き続き情報提供していきます。

【標準試験法が取り入れられて近年改正された公定法】

- 平成 23 年 生食用食肉の腸内細菌科菌群
- 平成 26 年 リステリア・モノサイトゲネス
- 平成 27 年 食品、添加物等の規格基準に定める
サルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌

(国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部ホームページ参照)



▲図 実習会の様子

お問い合わせ先 静岡県工業技術研究所
食品科
電話 054-278-3026