

食材別の危害微生物

食材	主な危害微生物	汚染経路
食肉類及びその加工品 	サルモネラ属菌 カンピロバクター	鶏などの動物の腸管内に生息しているため、食肉（特に鶏肉）が汚染されていることがある。
	腸管出血性大腸菌	家畜の腸管内に生息し、生肉や加熱不十分な肉類から検出されることがある。また、糞便を堆肥として使用した野菜や果物が汚染されていることもある。
魚介類及びその加工品	腸炎ビブリオ	海水中に生息し、魚介類が汚染されていることが多い。
卵及びその加工品 	サルモネラ属菌	鶏などの家禽は保有率が高い。卵の殻表面ばかりでなく、卵の中も汚染されていることがある。
穀類及びその加工品	セレウス菌	自然界に広く分布し、特に土壌中に多く生息するため穀類の汚染率が高く、その加工品も汚染されている可能性がある。
その他の加工品 	黄色ブドウ球菌	種々の動物や、ヒトの皮膚表面などに存在する。特に切り傷等の化膿した場所に多量に存在し、手指等から食品が汚染されることがある。

一般生菌数や大腸菌群などは食品の衛生状態を判断する細菌（衛生指標菌）としてよく用いられます。

一般生菌数が多い場合は、**病原菌に汚染されている可能性や、腐敗・変敗など、品質の劣化**が考えられます。

また大腸菌群が加熱した食品から検出された場合は、**加熱処理の方法や加熱後の製品の取り扱い、保存方法に問題がある**と考えられます。

(社) 鹿児島県薬剤師会 試験センター

TEL 099-253-8935

E-Mail bisei-kgyp@po.minc.ne.jp

