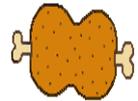


一般生菌数

☆一般生菌数とは

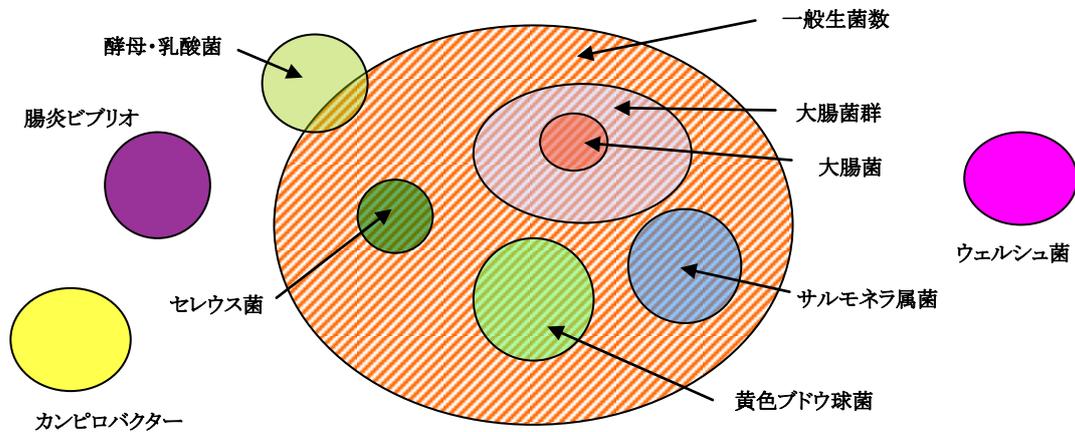


ある一定条件下で発育する中温性好気性菌数（35℃前後で酸素のある環境で育つ細菌のこと）を意味しています。一般生菌数の中には有用な菌種もありますが、**食品の微生物汚染の程度を示す最も代表的な指標**にもなります。同時に食品の腐敗や変敗の有無、食中毒発症の危険性などもある程度推定することができます。また、食品衛生法の中で安全な食品を供給するために、各種食品について一般生菌数等の規格・基準が定められています。



☆一般生菌数の特徴

下図のように一般生菌数はあらゆる菌を含みますが、酸素がない、もしくは、微量のときだけ増殖できるウェルシュ菌や酸素が少しだけ存在するとき増殖できるカンピロバクターなどは含まれません。



一般生菌数の概念図（斜線部が一般生菌数）



☆注意したいこと

- ・自然環境中には多数の微生物が存在しているので食品材料である魚介類、畜産動物、野菜類などはある程度微生物が生存しています。
- ・一般生菌数には上図のように病原細菌等も含むので、このような細菌が多い場合は病原細菌が増殖している可能性もあります。

(社) 鹿児島県薬剤師会 試験センター

TEL 099 - 253 - 8935