

あんあんニュース

今回の
テーマ

潜入 食の安全・安心を支える 微生物検査体験レポート



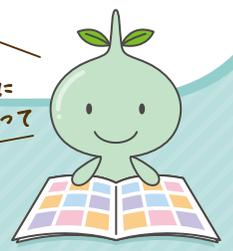
微生物検査の流れ



商品の選定

コープファミリーの中から
賞味期限の短い商品や
大きく掲載されている商品、
特売商品などを選びます。

新しい商品は
ぜひ掲載前に
検査しているんだって



検査項目の決定

「コープ北陸微生物検査指針」に基づき決定します。

例) 国産牛豚合挽ミンチ
法律で微生物基準が定められていないため、
コープ北陸の自主基準に則る。
検査項目 • 一般生菌数 • E.coli • 黄色ブドウ球菌

CCM) えびのチリソース煮
(パッケージ裏面に「冷凍食品」表示あり)
「冷凍食品」における食品衛生法の
微生物基準とコープ北陸の自主基準に則る。
検査項目 • 一般生菌数 • 黄色ブドウ球菌
• 大腸菌群

食品ごとに検査項目や
対象となる法律が
違うんだね!



検査実施

検査は株式会社アルプに委託しています。



判定

法律やコープ北陸で
定めた基準値を超えた商品は、
再検査やお申し出の確認、
状況に応じて工場点検などを実施し
原因を調査、対策を講じます。

場合によっては取扱いを
中止することもあるんだって



多様な食品に応じた検査項目や基準
値の設定、外部の検査機関と連携す
ることによって、安全性の高い商品が
届けられていることが分かったよ!

どんな菌が
どのくらいいるのか
調べてみたよ!



1 検査する食品を砕き、液体と混ぜる



ダイリユーター
無菌袋の中で食品に
水分を含ませる



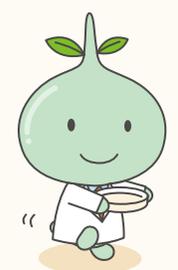
ストマッカー
食品を粉碎する
胃袋のような役割



培地
寒天状で、細菌を
育てるための
ベッドのようなもの



スパイラルプレーター
食品の液体を
均等に塗る機械



3 培養(細菌を育てる)



インキュベーター
細菌の培養に最適な時間・
温度設定にできる機械



培養後!

4 細菌数を数える



**コロニー
カウンター**
細菌数を数える機械

