

〈惣菜の細菌検査について〉

惣菜の細菌検査は、食品衛生の指標となる一般生菌や大腸菌群、食中毒を引き起こす菌（黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオなど）の有無を調べる検査となります。食品の安全性や衛生管理状態を確認するために実施されています。

なお、お弁当や調理パンなど複合食品群の新潟県における指導基準では、次のような指標が定められています。

- 複合食品群（弁当・調理パン類）：一般生菌数100,000/g以下、大腸菌・サルモネラ・黄色ブドウ球菌・カンピロバクター（食材に鶏肉を含む場合のみ実施）は陰性
- 未加熱食品群（カット野菜、漬物、そうざい半製品等）：一般生菌数1,000,000/g以下

また、食中毒菌の大半は85°C・90秒以上の加熱により死滅するため、通常の調理温度により食中毒の危険性は抑えられます。

施設内提供、店舗販売やイベント等での食品の提供の際は定期的検査を推奨しています。

