

〈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℃・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。**

