

細菌検査の信頼性を得るために

検査の実務の中で、注意すべきことは

- 検査の対象が生き物との意識が薄れていないか
- 自社流のルールが、検査の基本から外れて結果に影響していないか
- 検査の基本手順や文献には書かれていない注意点を、得る情報源を持っているか
- ミスに気づける仕組みがあるか



サンプリング方法(1)

2022年度の報告例から

一般生菌数

(1) 3件中1件が低い例

4.1×10^6

2.9×10^7

3.2×10^7

サンプル内のバラつきを考慮して、サンプリング前の混合に注意



希釈水の種類



冷凍原料は、生理食塩水で低い結果が得られたが、乾燥原料では、差が少なく、原料や加工工程で差があるようだ

希釈水だけでも、結果に差が生じる事を意識する

希釈水の比較テスト(5回平均)

希釈水種類	一般生菌数/g		②/① %
	① 生理食塩水	② リン酸緩衝生理食塩水	
各5回検査平均			
乾燥原料使用食品 (濃い味)	1092	916	84%
冷凍原料使用食品 (香辛料味)	1200	1740	145%
冷凍原料使用食品 (薄味)	2700	12080	447%

注) 100倍以降は、希釈水①使用

一般生菌数が高くなる、特性要因図

