

## 細菌検査の信頼性を得るために

細菌検査の実務と今回の結果から、、、

配布資料で後から補足した部分は、この色のセルで表記しました  
必要に応じて、試料へ追記下さい

WEB参加の皆さんは、チャット機能も活用してご参加ください



1

## (1) サンプルング (協会試料例①)

協会サンプル



良く混合してから計り取る

試料に応じたサンプルング方法

~~個人の判断、経験値に任せる~~

目安となる手順を決めておく

6

## (5) 培地 (培地メーカーの差)

配合は同じだが、ペプトンや酵母エキスが違くと培養力に差が出る

デソキシコレート培地は、当協会の精度管理で、10倍近い差で検出された例もある



20

## (6) 培養時間と温度 (その他)

国内の一般生菌数培養温度  
35°C48時間  
米国(AOAC方式)

冷蔵保存の食品に、35°Cの培養温度は高すぎるの意見も

EU方式(ISO)、30°C72時間



培養温度 培養時間	コロニー
35°C 48時間	検出せず
25°C 72時間	検出

食品や細菌の特性に応じた培養温度、培養時間の考慮も必要

23