

## 拭き取り検査

年間を通じて、食中毒は発生します。細菌性食中毒は、食品に付着した食中毒菌が、飲食により体内に取込まれることで引き起こされます。

食品に食中毒菌が付着する主な経路は「調理従事者の手」「調理器具や環境からの二次汚染」です。問題になるこれらの感染経路が、目に見えない細菌により汚染されている状況を「自主管理」することも、食中毒予防、食品の安全性を確保するために重要です。

### 推奨検査項目

拭き取り検査 (器具類)

検査項目	検査日数	検査対象
①一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌	2～6日	麺(茹で・加工)類、惣菜類、生菓子類、冷凍冷蔵製品類の製造作業場内
②一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ(定性)	2～6日	魚介類、魚肉製品の製造・調理作業場内
③一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・セレウス菌	2～6日	野菜類、穀物類、漬物類の製造・調理作業場内
④一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌	4～6日	生肉類・加工肉類、卵類、乳製品類の製造・調理作業場内



拭き取り検査 (手・指)

検査項目	検査日数	検査の目的
①一般生菌数・大腸菌群数	2～6日	汚れの指標検査
②大腸菌群数・黄色ブドウ球菌	2～6日	汚れと食中毒菌による汚染状態把握
③一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌	2～6日	汚れと食中毒菌による汚染状態把握



### 関係法令

食品細菌検査—食品衛生法 [<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>]

昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号

平成 18 年 6 月 7 日 (厚生労働省)

平成 21 年 9 月 1 日より「食品表示等業務」[<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>]

は消費者庁へ移管されました。