ネギの細菌汚染状況及び カットネギの製造方法に関する考察

岡山市保健所検査課　　丸山　稔

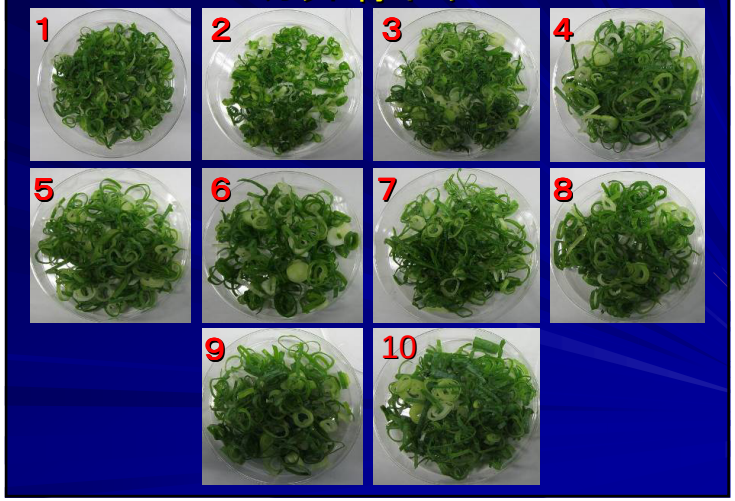
概要

本市の検査で薬味・彩りとしてカットネギを使用している弁当・そうざいの細菌数が高い傾向にあり、論文等でもカットネギは製造過程で洗浄殺菌が行われているにもかかわらず、細菌汚染が著しいことが指摘されている。

- カット青ネギの細菌汚染状況
- 青ネギ（原体）の部位別細菌汚染状況

カットネギの製造・検査上の問題・注意点

カット青ネギ



カット青ネギの細菌汚染状況

青果物カット事業協議会の基準　細菌数:10^5 /g以下　大腸菌群数:3,000/g以下
衛生規範（未加熱処理）の基準　細菌数10^6 /g以下

No.	産地	加工日からの日数	細菌数（／g）	大腸菌群数（／g）
1	岡山	1	1.5×10^5	1.2×10^5
2	佐賀	2	2.2×10^5	2.1×10^5
3	岡山	1	2.0×10^6	2.5×10^6
4	香川	1	1.4×10^5	1.1×10^5
5	徳島	1	2.3×10^7	2.8×10^6
6	京都	1	1.9×10^6	1.4×10^6
7	熊本	2	2.7×10^7	5.9×10^6
8	鹿児島	1	2.1×10^6	1.1×10^6
9	兵庫	1	1.4×10^6	9.0×10^5
10	鳥取	1	3.3×10^6	8.8×10^5

青ネギ(原体)の部位別汚染状況(1)

カット青ネギ製造業者　収去

カット当日

	細菌数	大腸菌群数
1	1.3×10^5	1.3×10^5
2	1.4×10^4	$<4.0\times10^3$
3	3.4×10^5	3.2×10^5

カット後1週間冷蔵保存

	細菌数	大腸菌群数
1	2.8×10^6	6.4×10^4
2	1.5×10^6	8.7×10^4
3	3.0×10^6	1.8×10^5

		細菌数	大腸菌群数
ネギ(原体)	先端	9.8×10^3	$<4.0\times10^3$
	中	1.9×10^4	$<4.0\times10^3$
	末端	6.9×10^4	$<4.0\times10^3$
ネギ洗浄後(原体)	先端	4.2×10^5	$<4.0\times10^3$
	中	7.4×10^4	8.5×10^3
	末端	3.1×10^5	1.0×10^5

青ネギ(原体)

青ネギ(原体)の部位別汚染状況(2)

細菌数(／g)

No	加工日からの日数	先端	中間	末端
1	0	$<4.0\times10^3$	$<4.0\times10^3$	1.9×10^5
2	0	1.6×10^5	1.2×10^5	6.2×10^5
3	0	2.5×10^4	3.7×10^5	1.7×10^6
4	1	1.4×10^4	4.8×10^5	1.1×10^4
5	2	4.4×10^3	1.2×10^6	1.5×10^5
6	6	6.2×10^5	1.2×10^7	1.0×10^7
7	3	$<4.0\times10^3$	6.7×10^4	5.1×10^5
8	0	6.3×10^4	2.0×10^5	1.3×10^6
9	0	4.8×10^4	1.5×10^5	2.3×10^6

青ネギ(原体)の部位別汚染状況(3)

大腸菌群数(／g)

No	加工日からの日数	先端	中間	末端
1	0	$<4.0\times10^3$	$<4.0\times10^3$	2.2×10^5
2	0	1.2×10^5	4.7×10^4	6.7×10^4
3	0	1.2×10^4	1.6×10^5	4.3×10^5
4	1	$<4.0\times10^3$	2.8×10^4	$<4.0\times10^3$
5	2	$<4.0\times10^3$	5.8×10^4	5.9×10^3
6	6	3.7×10^5	計数不可	計数不可
7	3	$<4.0\times10^3$	2.4×10^4	6.6×10^4
8	0	6.4×10^3	3.6×10^4	3.1×10^5
9	0	$<4.0\times10^3$	1.0×10^4	3.0×10^5

まとめ

- 今回検査に供した市内流通カットネギは青果物カット事業協議会の基準を満たすものはなく、衛生規範の基準を満たさない検体もあった。
- ネギ（原体）の部位別検査で先端から末端に向けて汚染が増加する傾向にあった。よって、カットネギを製造する際の注意点として、原料ネギの衛生状態と汚染の著しい末端部（地中部、根）の洗浄方法が製品の汚染状況に大きく影響すると考えられた。
- ネギ（原体）やカットネギを検査する場合、採取部位によって結果が変動する可能性があり、カットネギ等を生で使用している食品の検査結果にも影響する可能性がある。