

食品衛生検査指針 微生物編 2015 収載項目

第1章 総論

- 1 検査を行う施設の管理
- 2 微生物基準とサンプリングプラン
- 3 食品検査とは
- 4 試験法導入にあたっての注意点
- 5 精度管理
- 6 微生物試験における検体の取扱い
- 7 微生物試験における基本的事項

第2章 細菌

- 1 総論
 1. 細菌の分類と同定
 2. 形態観察
 3. 培地、培養、菌株保存
 4. メンブランフィルター法
 5. スパイラル・プレーティング法
 6. ATP法(ふき取り検査)
 7. 薬剤感受性試験
- 2 衛生指標菌
 1. 細菌数
 2. 腸内細菌科菌群
 3. 大腸菌群、糞便系大腸菌群、大腸菌
 4. 腸球菌
 5. 緑膿菌
 6. 芽胞形成菌
 7. 低温細菌
- 3 下痢原性大腸菌
- 4 サルモネラ
- 5 エルシニア
- 6 腸炎ピブリオおよびその類縁菌
 1. 腸炎ピブリオ
 2. その他のピブリオ
 3. 中温性Aeromonas
- 7 カンピロバクター
- 8 黄色ブドウ球菌
 1. 黄色ブドウ球菌

2. エンテロトキシン
- 9 リステリア
- 10 セレウス菌
- 11 ボツリヌス菌
- 12 ウェルシュ菌
- 13 赤痢菌
- 14 チフス菌、パラチフスA菌
- 15 コレラ菌
- 16 乳酸菌、ピフィス菌
 1. 乳酸菌
 2. ビフィドバクテリウム
- 17 クロノバクター属菌

第3章 真菌

- 1 総論
 1. 真菌の基本的性質
 2. 規格基準および関係法規
 3. 一般試験法
 4. 食品の真菌による加害
- 2 各論
 1. 糸状菌
 - (1) 接合菌類
 - (2) 子のうが観察される菌類
 - (3) 食品衛生学上重要な糸状菌
 - (4) 食品からの検出頻度が高い糸状菌
 2. 酵母

第4章 ウイルス

- 1 総論
- 2 各論
 1. 食品、環境材料等の前処理法
 2. ウイルス検出・解析法
 3. ウイルスの不活化試験法
 - (5) ロタウイルス(A群、C群)
 - (6) アデノウイルス

- (7) エンテロウイルス
- (8) 糞便系ファージ
- (9) A型肝炎ウイルス
- (10) E型肝炎ウイルス
- (11) ネコカリシウイルス
- (12) マウスノロウイルス

第5章 寄生虫

- 1 総論
 - 2 原虫類
 1. 消化管寄生性原虫類
 - (1) 腸管寄生性原虫類の検査法
 - (2) クドア・セプテンブクタータ
 - (3) ギルコシスティス・フェアリー
 2. 組織内寄生性原虫類
 - 3 寄生蠕虫類
 1. 食品から検出される主な寄生蠕虫類
 2. 食品からの各種寄生蠕虫類の基本的検査法
 3. 食品衛生学上重要な寄生蠕虫の検査各論
 - (1) 線虫類
 - (2) 吸虫類
 - (3) 条虫類
- 〈参考資料〉
- (1) 食肉中のトリヒナ検査の国際的基準
 - (2) キャンドリング(光透過)法
 - (3) アニサキス検出を主目的としたキャンドリング法のための機械的粉碎と沈殿法

●巻末資料 微生物試験法に係る告示・通知

1. 告示法
 - (1) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
 - (2) 食品、添加物等の規格基準
2. 通知法

※項目のタイトルは変更となる場合がございます。