

表 1-12 生麺に関する大腸菌以外の汚染実態に関する文献調査結果

【3. 生麺（大腸菌以外）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-23	オーストラリア	fresh white noodle	standard plate counts	5.9x10(5)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	
J-23	オーストラリア	fresh yellow alkaline noodle	standard plate counts	4x10(7)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	
J-23	オーストラリア	fresh yellow alkaline egg noodle	standard plate counts	1x10(7)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	
J-23	オーストラリア	udon noodle*	standard plate counts	1x10(7)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	* うどん(10～20 分煮て食べる麺)
J-23	オーストラリア	Hokkien noodle*	standard plate counts	1x10(8)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	* 福健省の麺(1 分前後煮て食べる麺)
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	mesophilic aerobic total count	10(6.3)cfu/g(95percentile)*		*	*	* article 35 LMBG に従った
J-124	日本	生うどん	一般細菌数	10(4)/g 以上 85%	NS	NS	plate count method	
J-124	日本	生中華麺	一般細菌数	10(4)/g 以上 63%	NS	NS	plate count method	
J-124	日本	生そば	一般細菌数	10(4)/g 以上 100%	NS	NS	plate count method	
J-148	日本	生うどん	生菌数	基準値(3.0x10(6)/g)以上 8.7%	標準寒天培地*1	35°C,48h	plate count method	*1 衛生検査指針に従った
J-148	日本	生そば	生菌数	基準値(3.0x10(6)/g)以上 6.9%	標準寒天培地*1	35°C,48h	plate count method	*1 衛生検査指針に従った
J-148	日本	生中華麺	生菌数	基準値(3.0x10(6)/g)以上 5.6%	標準寒天培地*1	35°C,48h	plate count method	*1 衛生検査指針に従った
J-152	日本	生うどん	一般細菌数	3.0x10 to 1.0x10(4)cfu/g	*	*	plate count method	* 生めん類の衛生規範に準じた
J-152	日本	きしめん	一般細菌数	3.0x10 to 8.8x10(4)cfu/g	*	*	plate count method	* 生めん類の衛生規範に準じた

ND:not detected NS:not specified NT:not tested

【3. 生麺（大腸菌以外）つづき】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-152	日本	生そば	一般細菌数	1.0x10 to 8.6x10(4)cfu/g	*	*	plate count method	* 生めん類の衛生規範に準じた
J-185	イタリア	fresh "home-made" egg-free pasta	aerobic mesophilic bacteria	10(6.73±0.95)/g	plate count agar	30°C, 48h	plate count method	
J-210	日本	生めん(A工場)	生菌数	1.9x10(4)/g	NS	NS	NS	
J-210	日本	生めん(B工場)	生菌数	8.0x10(3)/g	NS	NS	NS	
D-176	イタリア	simple fresh pasta*1	total microb	1.0x10(2) to 4.8x10(7)				*1 Sardinian gnocchetti
D-207	アメリカ	frozen raw egg noodles	total plate count (mesophiic)	11000 cfu/g	Plate Count Agar*	35°C, 48h	plate count method	* 微生物検査法は The FDA Bacteriological Analytical Manual, APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods による
D-181	日本	生麺	一般生菌数	およそ 10(3) cfu/g	普通寒天培地			
J-185	イタリア	fresh "home-made" egg-free pasta	psychrotrophic bacteria	10(7.20±1.12)/g	plate count agar	5°C, 1W	plate count method	
D-207	アメリカ	frozen raw egg noodles	total plate count (psychrotrophic)	8000 cfu/g	Plate Count Agar	7°C, 10 days	plate count method	
J-23	オーストラリア	above all samples	<i>Bacillus cereus</i>	*2	polymyxin pyruvate egg yolk mannitol bromothymol blue agar	30°C, up to 5d	MPN method	*2 生麺 17 サンプル、乾麺 3 サンプル、生地 5 サンプルから <4.3MPN/g、生地は >10(2)MPN/g)
D-176	イタリア	simple fresh pasta*1	<i>B. cereus</i>	negative to 1.0x10(2)				*1 Sardinian gnocchetti
J-23	オーストラリア	above all samples	Clostridia	*4	reinforced clostridia agar	30°C, up to 7d, anaerobic	after enrichment	*4 全 42 サンプル中、生地 1 サンプル、生麺 5 サンプルで検出

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺（大腸菌以外）つづき】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	anaerobic sulphite-reducing sporeformers	ND	*	*	*	* article 35 LMBG に従った
D-176	イタリア	simple fresh pasta*1	<i>C. perfringens</i>	ND				*1 Sardinian gnocchetti
D-207	アメリカ	frozen raw egg noodles	Anaerobic spores	18 MPN/g	Beef Heart Infusion Broth	35°C, 72h	MPN method	
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	<i>Enterobacteriaceae</i>	10(3.3)cfu/g(95percentile)	*	*	*	* article 35 LMBG に従った
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	<i>Enterococci</i>	10(3.6)cfu/g(95percentile)	*	*	*	* article 35 LMBG に従った
J-23	オーストラリア	above all samples	lactic acid bacteria	*3	MRS agar	30°C, up to 5d	plate count method	*3 生麺の 13.5%から検出(大半は>10(5)cfu/g)
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	acid tolerant <i>Lactobacilli</i>	10(5.6)cfu/g(95percentile)	*	*	*	* article 35 LMBG に従った
J-23	オーストラリア	above all samples	<i>Listeria monocytogenes</i>	ND	Oxford and palcam agar	30°C, up to 5d	after enrichment	
J-23	オーストラリア	above all samples	<i>Salmonellae</i>	ND	xylose lysine decarboxylase and bismuth sulphite agar	30°C, up to 5d	after enrichment	
J-185	イタリア	fresh "home-made" egg-free pasta	<i>Salmonella</i> spp.	ND	*	*	*	* Trovatelli et al.の方法に従った
D-176	イタリア	simple fresh pasta*1	<i>Salmonella</i>	ND				*1 Sardinian gnocchetti
J-23	オーストラリア	above all samples	coagulase(+) <i>Staphylococci</i>	ND	Baird Parker medium	30°C, up to 5d	after enrichment	
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	coagulase-positive <i>staphylococci</i>	ND	*	*	*	* article 35 LMBG に従った

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺（大腸菌以外）つづき】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-148	日本	生うどん	黄色ブドウ球菌	ND	*2	*2	NS	*2 食品衛生検査指針および生めん類の衛生規範に従った
J-148	日本	生そば	黄色ブドウ球菌	ND	*2	*2	NS	*2 食品衛生検査指針および生めん類の衛生規範に従った
J-148	日本	生中華麺	黄色ブドウ球菌	ND	*2	*2	NS	*2 食品衛生検査指針および生めん類の衛生規範に従った
J-152	日本	生うどん	黄色ブドウ球菌	ND	*	*	NS	* 生めん類の衛生規範に準じた
J-152	日本	生きしめん	黄色ブドウ球菌	ND	*	*	NS	* 生めん類の衛生規範に準じた
J-152	日本	生そば	黄色ブドウ球菌	ND	*	*	NS	* 生めん類の衛生規範に準じた
J-185	イタリア	fresh "home-made" egg-free pasta	<i>S. aureus</i>	10(2.78±1.24)/g	Baird-Parker agar	37°C, 48h		
D-176	イタリア	simple fresh pasta*1	<i>S. aureus</i>	ND				*1 Sardinian gnocchetti
D-207	アメリカ	frozen raw egg noodles	Staphylococci	310 cfu/g	Baird-Parker Medium	35°C, 48h	plate count method	
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	<i>pseudomonads</i>	10(3.6)cfu/g (95percentile)	*	*	*	* article 35 LMBG に従った
J-23	オーストラリア	fresh white noodle	Molds and yeasts	150cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	
J-23	オーストラリア	fresh yellow alkaline noodle	molds and yeasts	3x10(5)cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺（大腸菌以外）つづき】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-23	オーストラリア	fresh yellow alkaline egg noodle	molds and yeasts	3x10(3)cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	
J-23	オーストラリア	udon noodle*	molds and yeasts	3.0x10(3)cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	* うどん(10～20 分煮て食べる 麺)
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	
J-23	オーストラリア	Hokkien noodle*	molds and yeasts	2x10(5)cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	* 福健省の麺(1 分前後煮て食 べる麺)
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	molds	ND	*	*	*	* article 35 LMBG に従った
			yeasts	10(3.7)cfu/g(95percentile)*	*	*	*	
J-152	日本	生うどん	カビ	<10 to 1.7x10(2)cfu/g	ポテト・デキストロー ス寒天培地	5 to 7d	plate count method	
					ディクロラン・18%グリ セリン寒天培地	5 to 7d	plate count method	
			酵母	<10 to 4.9x10(3)cfu/g	ポテト・デキストロー ス寒天培地	5 to 7d	plate count method	
					ディクロラン・18%グリ セリン寒天培地	5 to 7d	plate count method	

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺（大腸菌以外）つづき】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-152	日本	生きしめん	カビ	<10 to 1.5x10 ⁽²⁾ cfu/g	ポテト・デキストロー	5 to 7d	plate count	
					ス寒天培地		method	
					ディクロラン・18%グリ	5 to 7d	plate count	
			酵母	<10 to 6.0x10 ⁽³⁾ cfu/g	セリン寒天培地		method	
					ポテト・デキストロー	5 to 7d	plate count	
					ス寒天培地		method	
J-152	日本	生そば	カビ	<10 to 1.1x10 ⁽⁴⁾ cfu/g	ディクロラン・18%グリ	5 to 7d	plate count	
					セリン寒天培地		method	
					ポテト・デキストロー	5 to 7d	plate count	
			酵母	<10 to 1.7x10 ⁽⁴⁾ cfu/g	ス寒天培地		method	
					ディクロラン・18%グリ	5 to 7d	plate count	
					セリン寒天培地		method	

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

(3) 小麦粉関連製品・半製品に関する微生物汚染実態に関する文献調査結果

1-1により選定した文献について、国名、サンプル（食品、原材料）、菌名、汚染菌数、汚染率、使用培地、培養条件、方法を調べた結果を表 1-13にまとめる。なお、(1)で掲載した結果については、網かけで表示した。

なお、サンプルは以下のように分けて表示した。

1. 生地	P40 *焼く前のピザ生地は1に含める
2. 麦類、麦類粉	P44
3. 生めん	P59
4. パン、ケーキ、パイ、ピザ	P65
5. 調理麺、乾麺	P81
6. その他の雑穀、芋類と粉	P89
7. その他	P92

表 1-13 小麦粉関連製品・半製品に関する微生物汚染実態に関する文献調査結果

【1. 生地】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-45	スロバキア	Broiche*	aerobic mesophilic bacteria	10(2.3 to 4.4)cfu/g	tryptone glucose extract agar	NS	plate count method	* クロワッサン、生地 30g+ヌガークリーム 10g
			coliform bacteria	ND	VRB agar	NS	plate count method	
			yeasts and molds	ND	chloramphenicol/glucose extract agar	NS	plate count method	
J-45	スロバキア	Croissant*	aerobic mesophilic bacteria	10(2.5 to 3.4)cfu/g	tryptone glucose extract agar	NS	plate count method	* クロワッサン、生地 27g+ヌガークリーム 13g
			coliform bacteria	ND	VRB agar	NS	plate count method	
			yeasts and molds	ND	chloramphenicol/glucose extract agar	NS	plate count method	
J-66	ドイツ	bread(raw)	mesophilic aerobic total count	10(7.7)cfu/g(95percentile)	*	*	*	* article 35 LMBG に従った
			acid tolerant lactobacilli	10(6.3)cfu/g(95percentile)	*	*	*	
			pseudomonads	10(3.6)cfu/g(95percentile)	*	*	*	
			Enterobacteriaceae	10(3.7)cfu/g(95percentile)	*	*	*	
			coliforms	10(3.1)cfu/g(95percentile)	*	*	*	
			E. coli	10(1.2)cfu/g(95percentile)	*	*	*	
			coagulase-positive staphylococci	ND	*	*	*	
			Enterococci	10(4.1)cfu/g(95percentile)	*	*	*	
			yeasts	10(7.5)cfu/g(95percentile)	*	*	*	
			molds	10(2.5)cfu/g(95percentile)	*	*	*	
			anaerobic sulphite-reducing sporeformers	10(1.7)cfu/g(95percentile)	*	*	*	

網掛け：表 1-7 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【1. 生地(つづき)】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-132	アメリカ	dough (flour-water)*	yeast	NT	V-8 agar	30°C,48h	plate count method	* 小麦粉と水で作った生地 (30°C48h 保存)
			coliforms	1.3x10(5)cfu/g	violet red bile agar	30°C,48h	plate count method	
			proteolytic bacteria	9.8x10(5)cfu/g	skim milk agar	30°C,48h	plate count method	
			lactic acid bacteria	4.9x10(6)cfu/g	V-8 agar	30°C,48h	plate count method	
			total bacteria	1.8x10(7)cfu/g	nutrient agar	30°C,48h	plate count method	
J-132	アメリカ	dough (flour-water-yeast)*	yeast	5.7x10(5)cfu/g	V-8 agar	30°C,48h	plate count method	* 小麦粉と水とイーストで作った生地(30°C48h 保存)
			coliforms	1.5x10(1)cfu/g	violet red bile agar	30°C,48h	plate count method	
			proteolytic bacteria	3.3x10(2)cfu/g	skim milk agar	30°C,48h	plate count method	
			lactic acid bacteria	2.2x10(5)cfu/g	V-8 agar	30°C,48h	plate count method	
			total bacteria	1.0x10(5)cfu/g	nutrient agar	30°C,48h	plate count method	
J-132	アメリカ	slurry (flour-water)*	yeast	NT	V-8 agar	30°C,48h	plate count method	* 小麦粉と水の懸濁液 (30°C24h 保存)
			coliforms	2.3x10(7)cfu/g	violet red bile agar	30°C,48h	plate count method	
			proteolytic bacteria	2.4x10(5)cfu/g	skim milk agar	30°C,48h	plate count method	
			lactic acid bacteria	8.9x10(6)cfu/g	V-8 agar	30°C,48h	plate count method	
			total bacteria	4.8x10(7)cfu/g	nutrient agar	30°C,48h	plate count method	
J-132	アメリカ	slurry (flour-water-yeast)*	yeast	<100cfu/g	V-8 agar	30°C,48h	plate count method	* 小麦粉と水とイーストの懸濁液(30°C24h 保存)
			coliforms	1.63x10(7)cfu/g	violet red bile agar	30°C,48h	plate count method	
			proteolytic bacteria	5.0x10(4)cfu/g	skim milk agar	30°C,48h	plate count method	
			lactic acid bacteria	1.05x10(8)cfu/g	V-8 agar	30°C,48h	plate count method	
			total bacteria	1.29x10(7)cfu/g	nutrient agar	30°C,48h	plate count method	

網掛け：表 1-7 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not

【1. 生地(つづき)】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-166	アルゼンチン	dough	<i>Enterobacteriaceae</i>	4x10(3)cfu/g	violet bile red glucose agar	37°C, 12 to 24h	plate count method	* AOAC method 46016 に従った
			<i>B. cereus</i>	<10(2)cfu/g	modified phenol red egg yolk polymixin agar	35°C, 2d	plate count method	
			<i>S. aureus</i>	<10(2)cfu/g	Baird-Parker agar	35°C, 48h	plate count method	
			mold and yeast	10(2) to 10(3)cfu/g	YGC agar	25°C, 5d	plate count method	
			sulfite-reducing <i>Clostridium</i>	<2MPN/g	sulphadiazine polymixin sulfite agar	80°C, 1min then 37°C, 48h	MPN method	
			total microbial count	6x10(4)cfu/g	plate count agar	30°C, 2d	pour plate procedure	
			<i>E. coli</i>	ND				
			<i>Salmonella</i> spp.	ND	bismuth sulfite agar	NS	after enrichment	
					brilliant green phenol red lactose saccharose agar	NS	after enrichment	

網掛け：表 1-7 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【1. 生地(つづき)】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-190	エジプト	plain part of pizza*	total viable counts	3.7x10 ⁽⁵⁾ cfu/g	modified nutrient agar	30°C,48h	plate count method	* 生地
			bacterial counts tolerating low temperature	8.6x10 ⁽⁴⁾ cfu/g	modified nutrient agar	5°C,7d	plate count method	
			spore-forming bacteria	7.6x10 ⁽³⁾ cfu/g	modified nutrient agar	80°C,15min then NS	plate count method	
			acid-forming bacteria	4.8x10 ⁽³⁾ cfu/g	modified nutrient agar	30°C,48h	plate count method	
			aerobic proteolytic bacteria	9.0x10 ⁽⁴⁾ cfu/g	modified nutrient agar	NS	plate count method	
			lipolytic bacteria	1.1x10 ⁽⁴⁾ cfu/g	modified nutrient agar	30°C,10d	plate count method	
			yeast counts	7.6x10 ⁽²⁾ cfu/g	wort agar	30°C,24h	plate count method	
			staphylococci	1.4x10 ⁽³⁾ cfu/g	Baird-Parker agar	37°C,48h	plate count method	
			<i>B. cereus</i> spore counts	5.0x10 ⁽¹⁾ cfu/g	egg-yolk polymixin agar	30°C,18h	plate count method	
			coliform bacteria	3.4x10 ⁽²⁾ cfu/g	MacConkey broth	37°C,24h	MPN method	
			fecal coliform bacteria	2.6x10 ⁽¹⁾ cfu/g	MacConkey broth	44.5°C,24h	MPN method	
			enterococcus group	ND	Bagg broth	45°C	MPN method	
J-221	日本	生地(A工場)	生菌数	10 ⁽⁴⁾ /g	*1	*1	*1	*1 食品衛生検査指針Iに従った *2 検出有り
			大腸菌群数	*2	*1	*1	*1	
J-222	アメリカ	biscuit dough	Aerobic plate counts	100 to 1.3x10 ⁽⁸⁾ /g	*	*	*	* Official Methods of Analysis と Bacteriological Analytical Manual に従った
			yeast and mold	<25 to 7.3x10 ⁽⁶⁾ /g	*	*	*	
			coliforms	<3 to 1100/g	*	*	*	
			<i>E. coli</i>	<3 to 240/g	*	*	*	
			<i>S. aureus</i>	<3 to 460MPN/g	*	*	*	

網掛け：表 1-7 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-59	イギリス	broken wheat	aerobic total viable counts	1.5x10(3)cfu/g	plate count agar	25°C,24 to 48h	plate count method	
				3.2x10(3)cfu/g	plate count agar	37°C,24 to 48h	plate count method	
			coliforms	ND	violet red bile agar	37°C,24h	plate count method	
			yeasts and molds	NT	modified oxytetracycline-glucose-yeast extract agar	25°C,up to 5d	plate count method	
				ND	modified rose-bengal agar	25°C,up to 5d	plate count method	
J-59	イギリス	wheat	aerobic total viable counts	2.55x10(3)cfu/g	plate count agar	25°C,24 to 48h	plate count method	
				0.4x10(3)cfu/g	plate count agar	37°C,24 to 48h	plate count method	
			coliforms	ND	violet red bile agar	37°C,24h	plate count method	
			yeasts and molds	NT	modified oxytetracycline-glucose-yeast extract agar	25°C,up to 5d	plate count method	
				400cfu/g	modified rose-bengal agar	25°C,up to 5d	plate count method	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-59	イギリス	self-raising flour*	aerobic total viable counts	1x10(4) to 1.85x10(5)cfu/g 2x10(3) to 2.4x10(4)cfu/g	plate count agar plate count agar	25°C,24 to 48h 37°C,24 to 48h	plate count method plate count method	* ベーキングパウダー入小麦粉
			coliforms	ND to 3.65x10(3)cfu/g	Violet red bile agar	37°C,24h	plate count method	
			yeasts and molds	50 to 200cfu/g	modified oxytetracycline- glucose-yeast extract agar	25°C,up to 5d	plate count method	
				100 to 450cfu/g	modified rose-bengal agar	25°C,up to 5d	plate count method	
			<i>Campylobacter</i> spp.	ND	Exeter agar	42°C,48h, microaerophilic	after enrichment	
					modified CCDA blood free agar	42°C,48h, microaerophilic	after enrichment	
			<i>E. coli</i> O157	ND	modified sorbitol MacConley agar	NS	plate count method	
			<i>Salmonella</i> spp.	ND	bismuth sulphite agar	NS	after enrichment	
					modified brilliant green agar	NS	after enrichment	
			<i>Bacillus</i> spp.	ND	<i>Bacillus cereus</i> selective agar	35°C,24h then room temp,24h	plate count method	
			<i>C. perfringens</i> and other sulphite-reducing Clostridia	5cfu/g	tryptose sulphite cycloserine agar	37°C,24h, anaerobic	plate count method	
			<i>Listeria</i> spp.	ND	selective Oxford <i>Listeria</i> agar	35°C,24,48h	after enrichment	
			<i>S. aureus</i>	ND to 50cfu/g	Baird-Parker agar	35°C,24,48h	plate count method	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-59	イギリス	Chupatty flour*	aerobic total viable counts	1x10(4)cfu/g	plate count agar	25°C,24 to 48h	plate count method	* チャパーティー、北インドのパン
				2.6x10(4)cfu/g	plate count agar	37°C,24 to 48h	plate count method	
			coliforms	ND	violet red bile agar	37°C,24h	plate count method	
			yeasts and molds	ND	modified oxytetracycline-glucose-yeast extract agar	25°C,up to 5d	plate count method	
				ND	modified rose-bengal agar	25°C,up to 5d	plate count method	
			<i>Campylobacter</i> spp.	ND	Exeter agar	42°C,48h, microaerophilic	after enrichment	
					modified CCDA blood free agar	42°C,48h, microaerophilic	after enrichment	
			<i>E. coli</i> O157	ND	modified sorbitol MacConley agar	NS	plate count method	
			<i>Salmonella</i> spp.	ND	bismuth sulphite agar	NS	after enrichment	
					modified brilliant green agar	NS	after enrichment	
			<i>Bacillus</i> spp.	50cfu/g	<i>Bacillus cereus</i> selective agar	35°C,24h then room temp,24h	plate count method	
			<i>C. perfringens</i> and other sulphite-reducing Clostridia	ND	tryptose sulphite cycloserine agar	37°C,24h, anaerobic	plate count method	
			<i>Listeria</i> spp.	ND	selective Oxford Listeria agar	35°C,24,48h	after enrichment	
			<i>S. aureus</i>	ND	Baird-Parker agar	35°C,24,48h	plate count method	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-72	ドイツ	durum wheat semolina	aerobic mesophilic colony count	10(2) to 8.6x10(4)cfu/g	PC agar	NS	NS	
			aerobic mesophilic spore count	10 to 350cfu/g	PC agar	80°C,10min then	NS	
			yeasts	<10 to 1000cfu/g	YGC agar	NS	NS	
			molds	<10 to 42000cfu/g	YGC agar	NS	NS	
			coliform germs	3 to >1100cfu/g	brla bouillon	NS	NS	
			<i>E. coli</i>	ND	brla bouillon	NS	NS	
			<i>Enterococci</i>	ND	Slanetz agar	NS	NS	
J-72	ドイツ	wheat flour type 405	aerobic mesophilic colony count	5x10(2) to 1.9x10(5)cfu/g	PC agar	NS	NS	
			aerobic mesophilic spore count	10 to 500cfu/g	PC agar	80°C,10min then	NS	
			yeasts	<10 to 1200cfu/g	YGC agar	NS	NS	
			molds	100 to 4800cfu/g	YGC agar	NS	NS	
			coliform germs	15 to >1100cfu/g	brla bouillon	NS	NS	
			<i>E. coli</i>	3 to 15cfu/g	brla bouillon	NS	NS	
			<i>Enterococci</i>	ND	Slanetz agar	NS	NS	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-72	ドイツ	wheat flour type 630	aerobic mesophilic colony count	2.3x10(3) to 4.8x10(4)cfu/g	PC agar	NS	NS	
			aerobic mesophilic spore count	15 to 100cfu/g	PC agar	80°C,10min then	NS	
			yeasts	<10 to 100cfu/g	YGC agar	NS	NS	
			molds	20 to 700cfu/g	YGC agar	NS	NS	
			coliform germs	4 to >240cfu/g	brila bouillon	NS	NS	
			<i>E. coli</i>	ND	brila bouillon	NS	NS	
			<i>Enterococci</i>	ND	Slanetz agar	NS	NS	
J-72	ドイツ	whole wheat flour	aerobic mesophilic colony count	5x10(3) to 1.6x10(6)cfu/g	PC agar	NS	NS	
			aerobic mesophilic spore count	20 to 300cfu/g	PC agar	80°C,10min then	NS	
			yeasts	30 to 100cfu/g	YGC agar	NS	NS	
			molds	140 to 930cfu/g	YGC agar	NS	NS	
			coliform germs	23 to >1100cfu/g	brila bouillon	NS	NS	
			<i>E. coli</i>	<3 to 40cfu/g	brila bouillon	NS	NS	
			<i>Enterococci</i>	<100 to 4700cfu/g	Slanetz agar	NS	NS	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-72	ドイツ	ground wheat products	<i>S. aureus</i>	ND	Baird Parker agar	NS	NS	
			<i>Salmonellae</i>	ND	XLD/BPLS agar	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(西ドイツ,1955 年)	total mesophilic bacteria	3.0x10(6)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(西ドイツ,1956 年)	total mesophilic bacteria	8.4x10(6)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(スイス,1972 年)	total mesophilic bacteria	3.5x10(5)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(フランス)	total mesophilic bacteria	4.5x10(4)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(カナダ)	total mesophilic bacteria	1.1x10(5)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(アメリカ)	total mesophilic bacteria	3.3x10(4) to 3.9x10(5)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(イギリス,1976 年)	total mesophilic bacteria	5x10(5)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(イギリス,1977 年)	total mesophilic bacteria	2x10(7)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(オーストラリア NSW,1977 年)	total mesophilic bacteria	4x10(2) to 7.5x10(3)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(オーストラリア NSW,1976 年)	total mesophilic bacteria	3x10(2) to 1.6x10(4)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat(1989 年)	<i>E. coli</i>	25	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat flour type405/550(1989 年)	<i>E. coli</i>	96	NS	NS	NS	

網掛け：表 1-8 に整理

ND:not detected- NS:not specified NT:not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-96	ドイツ	wheat/rye*	total number of colonies	5.0x10(6)/g	NS	NS	NS	*Spicher の 1986 年の報告より引用
			spore(mesophilic)	100/g	NS	NS	NS	
			coliform bacteria	10/g	NS	NS	NS	
			E. coli	<1/g	NS	NS	NS	
			Enterococci	10/g	NS	NS	NS	
			mold fungi	3.0x10(4)cfu/g	NS	NS	NS	
J-96	ドイツ	wheat/rye*	total number of colonies	5.0x10(4)/g	NS	NS	NS	*Spicher の 1986 年の報告より引用
			spore(mesophilic)	20/g	NS	NS	NS	
			coliform bacteria	10/g	NS	NS	NS	
			E. coli	<1/g	NS	NS	NS	
			Enterococci	10/g	NS	NS	NS	
			mold fungi	4.0x10(3)cfu/g	NS	NS	NS	
J-112	ニュージーランド	bakers flour	coliform counts	80%	lauryl sulphate tryptose broth	35±0.5°C/48±2h	MPN method	*1 compendium 参照
			rope spore counts	80%				
J-112	ニュージーランド	wholemeal flour*1	coliform counts	71%	lauryl sulphate tryptose broth	35±0.5°C/48±2h	MPN method	*1 全粒小麦粉 *2 compendium 参照
			rope spore counts	71%				

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-112	ニュージーランド	bran*1	coliform counts	57%	auryl sulphate tryptose broth	35±0.5°C, 48±2h	MPN method	*1 ふすま *2 compendium 参照
			rope spore counts	86%	*2	*2	*2	
J-112	ニュージーランド	kibbled wheat*1	coliform counts	50%	auryl sulphate tryptose broth	35±0.5°C, 48±2h	MPN method	*1 粗引き小麦 *2 compendium 参照
			rope spore counts	67%	*2	*2	*2	
J-112	ニュージーランド	gluten	coliform counts	50%	auryl sulphate tryptose broth	35±0.5°C, 48±2h	MPN method	* compendium 参照
			rope spore counts	100%	*	*	*	
J-112	ニュージーランド	yeast	coliform counts	100%	auryl sulphate tryptose broth	35±0.5°C, 48±2h	MPN method	* compendium 参照
			rope spore counts	100%	*	*	*	
J-113	オーストラリア	wheat flour	standard plate counts	4.0x10(3)cfu/g	*	*	plate count method	* Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	1.4x10(0)MPN/g	*	*	MPN method	
			E. coli counts	ND	*	*	MPN method	
			yeast and mold counts	9.3x10(2)cfu/g	DRGB agar	25°C, 5d	surface plate count	
			B. cereus	2.2x10(0)MPN/g	modified nutrient broth	37°C, 24h	MPN method	
			fungal flora	91%	DRGB agar	25°C, 5d		
				68%	DG18 agar	25°C, 7d		

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-113	オーストラリア	dirty wheat	standard plate counts	9.4x10(4)cfu/g	*	*	plate count method	* Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	1.4x10(0)MPN/g	*	*	MPN method	
			<i>E. coli</i> counts	ND	*	*	MPN method	
			yeast and mold counts	1.5x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			<i>B. cereus</i>	4MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	
J-113	オーストラリア	cleaned wheat	standard plate counts	1.3x10(5)cfu/g	*	*	plate count method	* Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	1.4x10(0)MPN/g	*	*	MPN method	
			<i>E. coli</i> counts	ND	*	*	MPN method	
			yeast and mold counts	1.6x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			<i>B. cereus</i>	0.4MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	
J-113	オーストラリア	first scouring*1	standard plate counts	2.1x10(5)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 1 回目の研磨(洗浄前) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	1.5x10(0)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			<i>E. coli</i> counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	1.5x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			<i>B. cereus</i>	1.5MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-113	オーストラリア	second scouring*1	standard plate counts	3.0x10(5)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 2 回目の研磨(洗浄後) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	21x10(1)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			E. coli counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	8.5x10(3)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			B. cereus	0.4MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	
J-113	オーストラリア	conditioned wheat w/ scouring*1	standard plate counts	2.2x10(6)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 配合(研磨あり) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	20x10(3)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			E. coli counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	8.2x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			B. cereus	4MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	
J-113	オーストラリア	conditioned wheat w/o scouring*1	standard plate counts	4.8x10(5)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 配合(研磨なし) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	50x10(2)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			E. coli counts	NT	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	3.5x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			B. cereus	110MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-113	オーストラ リア	straight run flour w/ scouring*1	standard plate counts	4.5x10(4)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 全工程終了後(研磨あり) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	1.4x10(2)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			E. coli counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	3.2x10(3)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			B. cereus	0.9MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	
J-113	オーストラ リア	straight run flour w/o scouring*1	standard plate counts	4.5x10(4)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 全工程終了後(研磨なし) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	2.0x10(2)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			E. coli counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	3.3x10(3)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			B. cereus	0.4MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	
J-113	オーストラ リア	bran w/ scouring*1	standard plate counts	9.6x10(5)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 ふすま、ぬか(研磨あり) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	5.0x10(3)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			E. coli counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	3.3x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			B. cereus	4MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-113	オーストラリア	bran w/o scouring*1	standard plate counts	7.5x10(5)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 ふすま、ぬか(研摩なし) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	2.0x10(3)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			<i>E. coli</i> counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	3.0x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			<i>B. cereus</i>	20MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	
J-113	オーストラリア	pollard w/o scouring*1	standard plate counts	6.5x10(5)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 小麦粉を含むふすま(研摩あり) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	2.0x10(3)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			<i>E. coli</i> counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	1.2x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			<i>B. cereus</i>	50MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	
J-113	オーストラリア	pollard w/o scouring*1	standard plate counts	2.3x10(6)cfu/g	*2	*2	plate count method	*1 小麦粉を含むふすま(研摩なし) *2 Australian Standard 1766 に従った
			coliform counts	2.0x10(4)MPN/g	*2	*2	MPN method	
			<i>E. coli</i> counts	ND	*2	*2	MPN method	
			yeast and mold counts	5.3x10(4)cfu/g	DRGB agar	25°C,5d	surface plate count	
			<i>B. cereus</i>	9MPN/g	modified nutrient broth	37°C,24h	MPN method	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-124	日本	小麦粉	総生菌数	<300 to 2.4x10(3)/g	NS	NS	NS	
			グラム陽性菌	<300 to 7.6x10(2)/g	NS	NS	NS	
			グラム陰性菌	<300/g	NS	NS	NS	
			大腸菌群	<300/g	NS	NS	NS	
			カビ・酵母	<300/g	NS	NS	NS	
J-124	日本	小麦玄麦	総生菌数	4.3x10(3) to 4.3x10(5)/g	NS	NS	NS	
			グラム陽性菌	<300 to 3.7x10(3)/g	NS	NS	NS	
			グラム陰性菌	3.9x10(3) to 4.2x10(5)/g	NS	NS	NS	
			大腸菌群	<300/g	NS	NS	NS	
			カビ・酵母	<300 to 1.2x10(3)/g	NS	NS	NS	
J-166	アルゼンチン	flour	<i>Enterobacteriaceae</i>	<10(2)cfu/g	violet bile red glucose agar	37°C, 12 to 24h	plate count method	*1 AOAC method 46016 に従った
			<i>B. cereus</i>	<10(2)cfu/g	modified phenol red egg yolk polymixin agar	35°C, 2d	plate count method	
			<i>S. aureus</i>	<10(2)cfu/g	Baird-Parker agar	35°C, 48h	plate count method	
			mold and yeast	10(3)cfu/g	YGC agar	25°C, 5d	plate count method	
			sulfite-reducing <i>Clostridium</i>	<2MPN/g	sulphadiazine polymixin sulfite agar	80°C, 1min then 37°C, 48h	MPN method	
			total microbial count	4x10(3)cfu/g	plate count agar	30°C, 2d	pour plate procedure	
			<i>E. coli</i>	ND	NT	NT	NT	
			<i>Salmonella</i> spp.	ND	bismuth sulfite agar	NS	after enrichment	
					brilliant green phenol red lactose saccharose agar	NS	after enrichment	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-166	アルゼンチン	semolina*1	<i>Enterobacteriaceae</i>	<10(2)cfu/g	violet bile red glucose agar	37°C, 12 to 24h	plate count method	*1 セモリナ、小麦から作る粒状でんぷん *2 AOAC method 46016 に従った
			<i>B. cereus</i>	<10(2)cfu/g	modified phenol red egg yolk polymixin agar	35°C, 2d	plate count method	
			<i>S. aureus</i>	<10(2)cfu/g	Baird-Parker agar	35°C, 48h	plate count method	
			mold and yeast	4x10(2)cfu/g	YGC agar	25°C, 5d	plate count method	
			sulfite-reducing <i>Clostridium</i>	<2MPN/g	sulpadiazine polymixin sulfite agar	80°C, 1min then 37°C, 48h	MPN method	
			total microbial count	7x10(3)cfu/g	plate count agar	30°C, 2d	pour plate procedure	
			<i>E. coli</i>	ND	*2	*2	*2	
			<i>Salmonella</i> spp.	ND	bismuth sulfite agar	NS	after enrichment	
					brilliant green phenol red lactose saccharose agar	NS	after enrichment	
J-210	日本	小麦粉(A工場)	生菌数	7.6x10(2) to 2.9x10(3)/g	NS	NS	NS	
			大腸菌群	ND	NS	NS	NS	
J-210	日本	小麦粉(B工場)	生菌数	1.7 to 3.9x10(3)/g	NS	NS	NS	
			大腸菌群	ND	NS	NS	NS	
J-210	日本	小麦粉(C工場)	生菌数	10(2)/g	NS	NS	NS	
			大腸菌群	ND	NS	NS	NS	
J-210	日本	小麦粉(D工場)	生菌数	10(3)/g	NS	NS	NS	
			大腸菌群	ND	NS	NS	NS	

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【2. 麦類、麦類粉（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-221	日本	小麦粉(A工場)	生菌数	10(2)/g	*	*	*	* 食品衛生検査指針Ⅰに従った
			大腸菌群数	ND				
J-221	日本	小麦粉(B工場)	生菌数	10(3)/g	*	*	*	* 食品衛生検査指針Ⅰに従った
			大腸菌群数	ND				

網掛け：表 1-8 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-23	オーストラリア	fresh white noodle	standard plate counts	5.9x10(5)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	
			coliforms	7.2MPN/g	lauryl tryptose broth	37°C up to 48h	MPN method	
			molds and yeasts	150cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	
J-23	オーストラリア	fresh yellow alkaline noodle	standard plate counts	4x10(7)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	
			coliforms	0.3MPN/g	lauryl tryptose broth	37°C up to 48h	MPN method	
			molds and yeasts	3x10(5)cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	
J-23	オーストラリア	fresh yellow alkaline egg noodle	standard plate counts	1x10(7)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	
			coliforms	1.9MPN/g	lauryl tryptose broth	37°C up to 48h	MPN method	
			molds and yeasts	3x10(3)cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	
J-23	オーストラリア	udon noodle*	standard plate counts	1x10(7)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	* うどん(10~20分煮て食べる麺)
			coliforms	>10(3)MPN/g	lauryl tryptose broth	37°C up to 48h	MPN method	
			molds and yeasts	3.0x10(3)cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	

網掛け：表 1-9 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-23	オーストラリア	Hokkien noodle*	standard plate counts	1x10(8)cfu/g	plate count agar	30°C,72h	plate count method	* 福健省の麺(1 分前後煮て食べる麺)
			coliforms	9x10(2)MPN/g	lauryl tryptose broth	37°C up to 48h	MPN method	
			molds and yeasts	2x10(5)cfu/g	dichloran rose bengal chloramphenicol agar	NS	plate count method	
					dichloran 18% glycerol agar	NS	plate count method	
J-23	オーストラリア	above all samples	<i>E.coli</i>	NT	lauryl tryptose broth	37°C up to 48h	MPN method	*1 生地の 2 サンプルで検出 (240MPN/g と >10(3)MPN/g) *2 生麺 17 サンプル、乾麺 3 サンプル、生地 5 サンプルから<4.3MPN/g、生地は>10(2)MPN/g) *3 生麺の 13.5% から検出(大半は >10(5)cfu/g) *4 全 42 サンプル中、生地 1 サンプル、生麺 5 サンプルで検出
			<i>Listeria monocytogenes</i>	ND	Oxford and palcam agar	30°C, up to 5d	after enrichment	
			<i>Salmonellae</i>	ND	xylose lysine decarboxylase and bismuth sulphite agar	30°C, up to 5d	after enrichment	
			coagulase(+) <i>Staphylococci</i>	ND	Baird Parker medium	30°C, up to 5d	after enrichment	
			<i>Bacillus cereus</i>	*2	polymyxin pyruvate egg yolk mannitol bromothymol blue agar	30°C, up to 5d	MPN method	
			lactic acid bacteria	*3	MRS agar	30°C, up to 5d	plate count method	
			Clostridia	*4	reinforced clostridial agar	30°C, up to 7d, anaerobic	after enrichment	

網掛け：表 1-9 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-66	ドイツ	pasta(raw/partially cooked)	mesophilic aerobic total count	10(6.3)cfu/g(95percentile)*		*	*	* article 35 LMBG に従った
			acid tolerant <i>Lactobacilli</i>	10(5.6)cfu/g(95percentile)*		*	*	
			<i>Pseudomonads</i>	10(3.6)cfu/g(95percentile)*		*	*	
			<i>Enterobacteriaceae</i>	10(3.3)cfu/g(95percentile)*		*	*	
			coliforms	10(2.3)cfu/g(95percentile)*		*	*	
			<i>E. coli</i>	ND		*	*	
			coagulase-positive <i>staphylococci</i>	ND		*	*	
			<i>Enterococci</i>	10(3.6)cfu/g(95percentile)*		*	*	
			yeasts	10(3.7)cfu/g(95percentile)*		*	*	
			molds	ND		*	*	
			anaerobic sulphite-reducing sporeformers	ND		*	*	
J-124	日本	生うどん	一般細菌数	10(4)/g 以上 85%	NS	NS	plate count method	
			大腸菌群	20%	NS	NS	plate count method	
J-124	日本	生中華麺	一般細菌数	10(4)/g 以上 63%	NS	NS	plate count method	
			大腸菌群	4%	NS	NS	plate count method	
J-124	日本	生そば	一般細菌数	10(4)/g 以上 100%	NS	NS	plate count method	
			大腸菌群	65%	NS	NS	plate count method	
J-148	日本	生うどん	生菌数	基準値(3.0x10(6)/g)以上 8.7%	標準寒天培地*1	35°C, 48h	plate count method	*1 衛生検査指針に従った
			大腸菌群	26.0%	*2	*2	NS	*2 食品衛生検査指針および生めん類の衛生規範に従った
			大腸菌	1.3%	*2	*2	NS	
			黄色ブドウ球菌	ND	*2	*2	NS	

網掛け：表 1-9 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-148	日本	生そば	生菌数	基準値(3.0x10(6)/g)以上 6.9%	標準寒天培地*1	35°C,48h	plate count method	*1 衛生検査指針に従った *2 食品衛生検査指針および生めん類の衛生規範に従った
			大腸菌群	37/9%	*2	*2	NS	
			大腸菌	5/9%	*2	*2	NS	
			黄色ブドウ球菌	ND	*2	*2	NS	
J-148	日本	生中華麺	生菌数	基準値(3.0x10(6)/g)以上 5.6%	標準寒天培地*1	35°C,48h	plate count method	*1 衛生検査指針に従った *2 食品衛生検査指針および生めん類の衛生規範に従った
			大腸菌群	ND	*2	*2	NS	
			大腸菌	ND	*2	*2	NS	
			黄色ブドウ球菌	ND	*2	*2	NS	
J-152	日本	生うどん	一般細菌数	3.0x10 to 1.0x10(4)cfu/g	*	*	plate count method	* 生めん類の衛生規範に準じた
			黄色ブドウ球菌	ND	*	*	NS	
			大腸菌群	ND	*	*	NS	
			カビ	<10 to 1.7x10(2)cfu/g	ポテト・デキストロース寒天培地	5 to 7d	plate count method	
					ディクロラン・18%グリセリン寒天培地	5 to 7d	plate count method	
			酵母	<10 to 4.9x10(3)cfu/g	ポテト・デキストロース寒天培地	5 to 7d	plate count method	
					ディクロラン・18%グリセリン寒天培地	5 to 7d	plate count method	

網掛け：表 1-9 に整理

ND:not detected NS:not specified NT:not tested

【3. 生麺（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-152	日本	生きしめん	一般細菌数	3.0x10 to 8.8x10(4)cfu/g	*	*	plate count method	* 生めん類の衛生 規範に準じた
			黄色ブドウ球菌	ND	*	*	NS	
			大腸菌群	ND	*	*	NS	
			カビ	<10 to 1.5x10(2)cfu/g	ポテト・デキストロース寒 天培地	5 to 7d	plate count method	
					ディクロラン・18%グリセリ ン寒天培地	5 to 7d	plate count method	
			酵母	<10 to 6.0x10(3)cfu/g	ポテト・デキストロース寒 天培地	5 to 7d	plate count method	
					ディクロラン・18%グリセリ ン寒天培地	5 to 7d	plate count method	
J-152	日本	生そば	一般細菌数	1.0x10 to 8.6x10(4)cfu/g	*	*	plate count method	* 生めん類の衛生 規範に準じた
			黄色ブドウ球菌	ND	*	*	NS	
			大腸菌群	NT	*	*	NS	
			カビ	<10 to 1.1x10(4)cfu/g	ポテト・デキストロース寒 天培地	5 to 7d	plate count method	
					ディクロラン・18%グリセリ ン寒天培地	5 to 7d	plate count method	
			酵母	<10 to 1.7x10(4)cfu/g	ポテト・デキストロース寒 天培地	5 to 7d	plate count method	
					ディクロラン・18%グリセリ ン寒天培地	5 to 7d	plate count method	
J-185	イタリア	fresh "home-made" egg-free pasta	aerobic mesophilic bacteria	10(6.73±0.95)/g	plate count agar	30°C,48h	plate count method	* Trovatelli et al.の 方法に従った
			psychrotrophic bacteria	10(7.20±1.12)/g	plate count agar	5°C,1W	plate count method	
			total coliforms	10(6.68±1.40)/g	violet red bile agar	37°C,24h		
			fecal coliforms	10(6.54±0.88)/g	violet red bile agar	42°C,24h		
			<i>S. aureus</i>	10(2.78±1.24)/g	Baird-Parker agar	37°C,48h		
			<i>Salmonella</i> spp.	ND	*	*	*	

網掛け：表 1-9 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested

【3. 生麺（つづき）】

文献番号	国名	サンプル (食品、原材料)	菌名	汚染菌数、汚染率	使用培地	培養条件	方法	備考
J-210	日本	生めん(A工場)	生菌数	1.9x10(4)/g	NS	NS	NS	
			大腸菌群	ND	NS	NS	NS	
J-210	日本	生めん(B工場)	生菌数	8.0x10(3)/g	NS	NS	NS	
			大腸菌群	ND	NS	NS	NS	
D-176	イタリア	simple fresh pasta*1	total microb	1.0x10(2) to 4.8x10(7)				*1 Sardinian gnocchetti
			coliform	negative to 1.5x10(4) MPN:2				*2 positive: 0.3% for fresh pasta, <0.01% for egg pasta, 0.5% for potato gnocchi
			E. coli	negative to 7.0x10(4) MPN:3				
			S. aureus	ND				
			Salmonella	ND				
			B. cereus	negative to 1.0x10(2)				
			C. perfringens	ND				*3 positive: 0.2% for potato gnocchi
D-181	日本	生麺	一般生菌数	およそ 10(3) cfu/g	普通寒天培地			
D-207	アメリカ	frozen raw egg noodles	total plate count (mesophilic)	11000 cfu/g	Plate Count Agar*	35°C, 48h	plate count method	* 微生物検査法は The FDA Bacteriological Analytical Manual, APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods による
			total plate count (psychrotrophic)	8000 cfu/g	Plate Count Agar	7°C, 10 days	plate count method	
			coliforms	36 MPN/g	Lauri Sulfate Tryptose Broth 2% Brilliant Green Lactose Bile Broth	35°C, 48h 35°C, 48h	MPN method	for confirmation
			Staphylococci	310 cfu/g	Baird-Parker Medium	35°C, 48h	plate count method	
			Anaerobic spores	18 MPN/g	Beef Heart Infusion Broth	35°C, 72h	MPN method	

網掛け：表 1-9 に整理

ND: not detected NS: not specified NT: not tested