

ポスター発表 | ポスター発表

2023年5月28日(日) 11:20 ~ 12:00 | グループ1 (85周年記念館大体育室)

食物

## [P-038] マヨネーズおよびたんぱく質食品を使用したサラダにおける大腸菌と黄色ブドウ球菌の消長

○小西 大喜<sup>1</sup>、綾部 園子<sup>2</sup>、小坂橋 里奈<sup>2</sup>、佐藤 夏花<sup>2</sup>、高梨 美穂<sup>2</sup>、村松 芳多子<sup>2</sup> (1. 上野村学校給食センター、2. 高崎健康福祉大)

キーワード：学校給食、マヨネーズ、たんぱく質食品、サラダ、保存、毒素産生

目的 学校給食では、学校給食衛生管理基準において「高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。」と定められていることから、夏季におけるサラダ等へのマヨネーズやたんぱく質食品の使用を制限している地域があるが、食中毒予防として効果があるかは不明である。本研究では、マヨネーズとたんぱく質食品の違いによるサラダ（副菜）の細菌の消長と、スターター菌を添加することによる影響について検討した。

方法 マヨネーズは全卵型と卵黄型、たんぱく質食品はロースハム、シーチキン、糸かまぼこを使用した。大量調理した12群の副菜を常温および冷蔵保存したものを試料とし、一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌数を常法により測定した。スターターは大腸菌と黄色ブドウ球菌とし、黄色ブドウ球菌エンテロトキシン検査キットを用いてエンテロトキシン毒素産生を確認した。

結果 30℃保存では保存時間が長くなるにつれて増殖する傾向がみられたが、5℃保存とともに有意差はなかった。また、マヨネーズ、たんぱく質食品添加による生菌数の増殖も有意差はなかった。黄色ブドウ球菌添加群において、いずれの試料でも毒素産生は認められなかった。これらのことから、学校給食における副菜の提供において、夏季に使用食品を選定することは食中毒発生予防効果がほとんどなく、保存温度の管理や二次汚染防止の徹底が衛生的な提供につながる事が示唆された。