

スプラウト原料種子の検査手法の確立

研究期間	平成 28 年度～平成 30 年度
課題番号	2802
研究実施機関	(一財)東京顕微鏡院
研究概要	<p>海外では有害微生物に汚染されたスプラウトを原因食品とする食中毒の発生が毎年のように確認されています。多くのスプラウトは、加熱せずに生のまま食べられているため、スプラウトを原因とする食中毒を防ぐために、スプラウトの生産から消費までの過程で、スプラウトを衛生的に取扱い、有害微生物の侵入やまん延を防ぐことが重要となります。</p> <p>特にスプラウト生産施設への有害微生物の持ち込みを防ぐためには、海外から輸入されるスプラウト原料種子の安全を確保することが重要となります。</p> <p>そこで、スプラウト生産施設において、原料種子の受け入れ時に有害微生物による汚染を迅速に把握するための検査手法の確立に向けて、以下(1)～(3)の研究を実施しました。</p> <p>(1)原料種子に付着した衛生指標菌の選定 (2)衛生指標菌の迅速・簡易な試験法の開発 (3)安全性評価のためのサンプリング法の開発</p>
研究成果の概要	<p>原料種子の生産国における種子管理の実態を考慮した試験から、衛生指標として大腸菌が有効であることを示唆する結果が得られ、大腸菌を衛生指標菌とすることは妥当であると考えられました。</p> <p>前処理として発芽処理を行うことにより、大腸菌や有害微生物の検出感度が著しく向上すること、また、迅速化・効率化のためのさらなる改良はできなかったものの、同前処理を既存の培養法や遺伝子検査法の両方に適用できることを明らかにしました。</p> <p>また、国際的に認められたサンプリングプランの考え方を参考に、汚染ロットを検出するために必要なサンプリングを含めた検査手法を具体化しました。</p>
行政における研究成果の活用方針(令和 2 年 1 月時点)	<p>本研究で得られた成果をもとに具体化した検査手法について、「スプラウト生産施設における衛生管理指針」への反映を検討する。</p>

(注) 研究実施機関の名称は、研究終了時の名称を記載