

食安輸発第1107002号
平成17年11月7日

各検疫所長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課
輸入食品安全対策室長
(公印省略)

キムチ等の寄生虫卵に係る検査方法について

標記については、平成17年11月2日付け食安輸発第1102002号にて通知したところですが、キムチ等の寄生虫卵に係る検査方法については、回虫等のぜん虫卵への適用を考慮し、当該検査方法の一部を下記のとおり変更することとしましたので、御了知の上、実施方よろしく申し上げます。

記

平成17年11月2日付け食安輸発第1102002号の別添1の「キムチ等の寄生虫卵に係る検査方法」中の「4. 以下、p527、(d)、3) - 13) に従う。」を「4. 以下、p527、(d)、3) - 12) に従う。」に変更する。

(参考：平成17年11月7日下線部一部改正)

(別添1)

キムチ等の寄生虫卵に係る検査方法

「食品衛生検査指針・微生物編 第5章 寄生虫」の524ページ、図5-2、図上段右から2つ目の『調理食品』に従い、試料の洗浄 ⇒ ろ過 ⇒ 遠心沈殿法 (⇒ ショ糖浮遊法) の順で検査を行う。

なお、検査の実施に当たっては以下の点に留意し、実施すること。

1. 試料の洗浄：検体100g(適量)をボール或いは洗面器に入れ、500ml(適量)の脱イオン水で洗うが、葉菜は1枚ずつ、葉の両面をボール内の水の中で歯ブラシまたは試験管用ブラシで丁寧にこすり、表面の付着物を洗い落とす。脱イオン水に少量(0.1%程度)の中性洗剤を加えたり、超音波処理を行うことで洗浄効果が高まることもある。
2. 洗浄液をかき混ぜながらビーカーに金属製の茶漉し、あるいはガーゼでろ過してろ液を回収する(粗大夾雑物の除去)。消泡の必要性が生じた場合には、70%エタノール(消毒用アルコール)をごく少量噴霧する。
3. 遠心沈殿(1,500g、5分程度)により沈渣を得る。(あるいは、30分間以上、静置して粒子等を自然沈下させ、沈渣を得てもよい。)
4. 以下、p527、(d)、3) - 12)に従う。
5. 必要に応じて、p529、(g) ショ糖浮遊法を適用する。
6. 顕微鏡観察に際しては10-20倍の対物レンズを用いてスクリーニングし、確認には40倍以上の対物レンズで観察する。併せて顕微鏡写真を撮影することが望まれる。原虫のオーシスト/シスト検出には40倍の対物レンズを用いてスクリーニングすることが望まれる。
7. 陽性又はその疑いのある標本は確認検査のために保存する。

注1：上記方法とp527(d)遠心沈殿法(調理食品)の違いは、試料の洗浄方法のみ。

注2：1.5のショ糖浮遊法の適用の判断は沈渣量が目安となり、沈渣少ない場合にはそのまま顕微鏡観察を行って差し支えない。ショ糖浮遊法は回収率の向上にはつながらないが(むしろ、下がる)、精製度が高まることから観察は容易になる。

注3：浮遊法で用いる高比重液はp525のショ糖液(比重=1.20)に替えてp539の硫酸マグネシウム塩化ナトリウム液(比重=1.23-1.24)が使用できる。