

2 倍濃度 BGLB 液体培地 使用方法

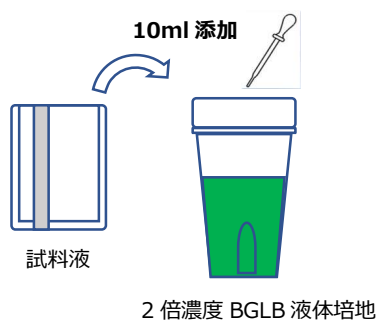
【食品衛生法で使用が定められている食品】

- ・包装後加熱食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品 ※別紙 1 参照

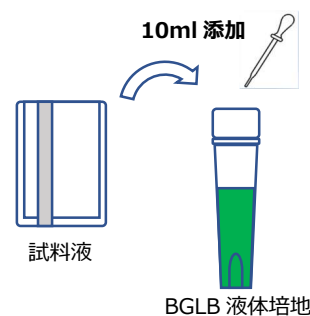
【製品特徴】

- ・2 倍濃度 BGLB 液体培地は、BGLB 液体培地の培地成分を 2 倍濃度に調製し、10ml を分注した製品です。
 - ・包装後加熱食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品の大腸菌群の試験は、試料液 10ml、を BGLB 液体培地に接種して培養することが食品衛生法で定められています。
 - ・BGLB 液体培地に試料液 10ml を接種すると、培地成分が薄くなり正確に試験が出来ません。
- 2 倍濃度 BGLB 液体培地に試料液 10ml を接種すると、適正な培地成分濃度で試験が行えます。
- ・別紙 1 の食品に限らず、試料液 10ml を接種して試験したい場合には、2 倍濃度 BGLB 液体培地の使用が可能です。

【使用方法】



※試料液10mlを接種する場合は、
2倍濃度BGLB液体培地に接種する

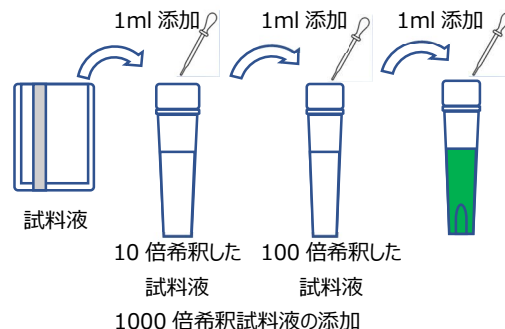
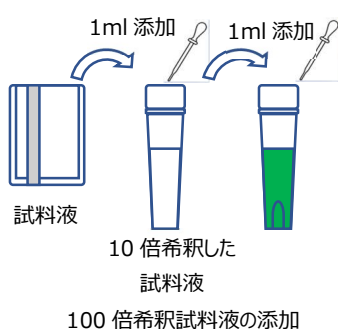
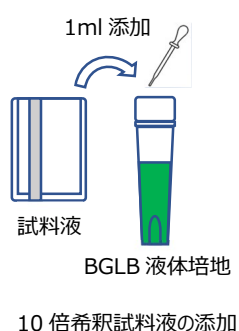


※BGLB液体培地に試料液10mlを接種すると、
培地成分が薄くなり正確に試験が出来ません

【注意点】

- ・試料液 1ml を試験される場合は、BGLB 液体培地をご使用ください。
 - ・試料液とは、検体 25g と希釈水 225ml（又は検体 10g と希釈水 90ml）を混合/均一化したものです。
- ※希釈水は、ペプトン加生理食塩水の使用が推奨されていますが、生理食塩水、リン酸緩衝希釈水も使用可能です。

【参考】BGLB 液体培地での試料液調製/使用方法



《食肉製品》

ハム、ソーセージ、ベーコンの他、ビーフジャーキー、ローストチキン、コーンドビーフ、ハンバーグ、ミートボールなどをいいます。
なお、生ハンバーグなど食肉部分が生の状態のものは、食肉製品に含まれません。

* 焼き鳥、トンカツ、肉の佃煮は、食肉製品ではなく惣菜になります。

食肉製品の分類は、以下のとおりです。

1. 乾燥食肉製品

乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するもの。

2. 非加熱食肉製品

食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を 63°で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。

3. 特定加熱食肉製品

その中心部の温度を 63°で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。

4. 加熱食肉製品（包装後加熱）

加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものをいう。

5. 加熱食肉製品（加熱後包装）

加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものをいう。

《魚肉ねり製品》

魚やイカ、エビなどのすり身を原料とし、これに調味料、その他の材料を加えて練ったものをむし煮、あぶり焼、湯煮、くん煙等の加熱操作によって製品とした食品（かまぼこ、さつま揚げ）をいいます。

《鯨肉製品》

鯨肉を主原料とする加工品で、鯨ベーコンや鯨大和煮などがあります。