

こんにちは
 こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

I N D E X

- (1) 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」の愛称および認証マークの募集について

- (2) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S - H A C C P)情報

- (3) 腸管出血性大腸菌O 1 5 7による食中毒の発生について

- (4) アレルギー物質のコンタミネーション対策(シリーズ3)

- (5) 食品回収情報(省略)

(1) 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」の愛称および認証マークの募集について

滋賀県では、県民の皆様により安全性の高い食品を提供するため、平成18年度から「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」を実施しているところです。

高度な衛生管理を導入し、食品の安全性確保に積極的に努めている施設を、広く県民の皆様にご覧いただけるようにするために、現在、認証制度の愛称と製品や施設に表示できる認証マークを募集しています。

現時点で多数の方からご応募いただいておりますが、締め切りまでまだ日がありますので、再度ご案内いたします。(9月30日(水)(当日消印有効))

特に、認証を取得されている製造所の皆様、選考されたマークは自社の製品に表示することができますので、奮ってご応募ください!

皆様方の多数の応募をお待ちしています!

詳細については、下記アドレスをご覧ください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/240bosyuu.html>
 ^

(2) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S - H A C C P)情報

平成19年度の食品衛生講習会時にS - H A C C P についてのアンケートを実施したところ、S - H A C C P 導入に向けての手引きや様式例集等資料の充実に望む回答が多数ありました。

そこで、S-HACCPを取得していただく上で、特に作成が難しいと考えられる重要工程管理表の記載例を多数作成しました。この記載例を参考に、自社にあった重要工程管理表を作成し、工程管理のお役に立てていただければと思います。

詳細については、下記アドレスをご覧ください。

<http://www.pref.shiga.jp//e/shoku/01anzen/center/228jireisyuu.html>
^ ^

今後、当センターのホームページによる資料の提供を継続するとともに、必要とされている資料を充実させていきたいと考えています。そのためにも、「こんな資料がほしい。」などご要望がありましたら、当センターまでご連絡ください。

(3) 腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生について

今回、同一の飲食チェーン店(ペッパーランチ、ステーキのどん)で角切りステーキが原因と疑われる腸管出血性大腸菌O157食中毒が山口県、奈良県、京都府、神戸市等多数の都道府県において発生しています。

ペッパーランチの食中毒事件では、角切りステーキの原材料となる牛肉成型肉を出荷した食肉加工施設で保管していた保存品の一部から腸管出血性大腸菌O157が検出され、また、食中毒患者から分離された菌株と遺伝子パターンが一致したことから、現在、この牛肉成型肉について、回収命令が出されています。

成型肉は中心部まで菌に汚染されている可能性があることから、平成13年4月27日付けで、厚生労働省から通知「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について」が発出され、他の食肉の断片を結着させ成型処理した食肉(いわゆる成型肉)の他、テンダライズ処理やタンプリング処理を行った食肉や病原微生物による汚染が内部まで拡大するおそれのある処理を行った食肉(挽肉製品等)については、処理を行った旨および調理段階で中心部まで加熱が必要である旨の表示が必要となっています。

また、今回の食中毒事件は、加熱した鉄板に生肉を乗せた状態で提供し、客自らが好みの焼き加減に加熱して喫食できるという提供方法であったために、O157に汚染された食肉が加熱不十分となり発生したと考えられています。

このことから、平成21年9月15日付けで、厚生労働省から通知「飲食店における腸管出血性大腸菌O157食中毒対策について」が発出され、これらの食肉については、中心部まで十分に加熱して提供するか、加熱調理が完全に行われていない状態で客に提供する際には、必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭での説明だけでなく掲示等により確実に情報提供することとされました。

については、いわゆる成型肉やテンダライズ処理・タンプリング処理を行った食肉等を加工・出荷する場合は「処理を行った旨および調理段階で中心部まで加熱が必要である旨」を確実に表示するとともに、成型肉等を使用した食品を提供(製造)する場合は十分に加熱(中心部75℃以上1分間以上)してください。

テンダライズ処理：針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断する処理
タンプリング処理：調味液を機械的に浸透する処理

腸管出血性大腸菌O157食中毒の発生について(厚生労働省ホームページ)
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/kinkyu/0908-1.html>
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/kinkyu/0914-1.html>

平成13年4月27日付け「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について」(4ページ目以降)
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/taisaku/dl/040525-1.pdf>

平成21年9月15日付け「飲食店における腸管出血性大腸菌O157食中毒対策について」
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/09/h0915-2.html>

腸管出血性大腸菌とは

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害ですが、いくつかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

「O157」は腸管出血性大腸菌の一種です。

腸管出血性大腸菌食中毒について

肉やレバーの生食や加熱不十分な食肉を食べることが主な原因です。その他、二次汚染された野菜や水なども原因となります。

主症状は下痢、腹痛、発熱、頭痛などですが、血便を伴うHUS(溶血性尿毒症症候群)となり死亡することもあります。

潜伏時間が3～5日程度(1週間以上の場合もある)と長いことも特徴です。

感染力が強く、発症するために必要な菌数が少なく、わずかに数個程度の菌数でも発症します。

便などを介して人から人へ二次感染することがあり十分な注意が必要ですが、他の食中毒菌と同様に加熱や市販の消毒剤で死滅し、通常の食中毒対策で予防が可能です。

県内ではO157感染症事例が多発しており、生レバーや生肉を食べたことによると疑われる例が多くみられますので十分に注意してください。

腸管出血性大腸菌食中毒を予防するには

- 1 食肉類の生食を避ける。
- 2 食肉は中心部まで十分加熱する。(中心部を75℃以上で1分間以上)
- 3 生肉を扱う包丁・まな板などの調理器具は専用のものを使用する。
- 4 生肉を取り扱った後は手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- 5 生肉を冷蔵庫で保存するときは、他の食品に接触しないようにする。

食肉を取扱う業者の方や家庭で調理・喫食される方は食肉の取扱いに十分注意しましょう。また、自らが感染することのないよう食肉は生で食わず、十分加熱して食べましょう。

腸管出血性大腸菌O157に関する情報(厚生労働省ホームページ)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html>

(4) アレルギー物質のコンタミネーション対策(シリーズ3)

3. 生産工程管理

生産工程管理における食物アレルゲンの管理では、生産計画、動線管理、製造環境管理、製造工程、ライン構造、再生(仕掛かり品・再包装・再利用)など重要なポイントが多いです。

生産計画

生産計画で重要なポイントは、食物アレルゲンを含まない製品から製造し、最終に食物アレルゲンを含む製品を製造するように計画を立てることです。

また、製造時間を調整し、アレルゲンを含む製品と含まない製品の製造の切替えを最小限にするよう努めることも重要です。

その他、製造工程図において、どの工程で食物アレルゲンが投入されていくかを色付けすれば、従業員の理解も高まり効果的です。

配合

配合表については、明確に区別できるようにすることが大事です。食物アレルゲンを含む原料があれば、配合表の名称部分に色などを付けて、計量している従業員が理解できるように配慮することが必要です。

その他、配合の確認も重要です。例えば、以前から慣習的に製品に入れられている特定原材料が無いかを確認し、もし配合しなくても品質への影響がないものがあれば、原材料から排除することで管理の負担を減らすことができます。

洗浄・清掃

食物アレルギー対策では製造環境の管理がきわめて重要となります。十分な清掃の時間を割り当て、確実に実施できるよう計画しておくことが必要になります。

生産をぎりぎりに組むことで、洗浄・清掃がおろそかになることがあり、コンタミネーションの危険性を上げてしまいます。

食物アレルギーの管理は、微生物制御より厳しく実施することが必要な場合もあると認識しておかなくてはなりません。

生産機器

生産機器で問題となるのは、機器に残存する食物アレルギー(食品残渣)です。機器の構造によっては洗浄が困難な場合もあり、食物アレルギーを管理することが難しくなるため、機械の構造が簡単なものにする必要があるとあります。

仕掛品

仕掛品で問題となるのは、食物アレルギーを含む仕掛品を、誤って含まない食品に投入してしまうことです。前回にも述べましたが、仕掛品は定置管理やフタをする、表示するなどの管理が重要です。

製品表示

製品の包装袋は費用などの観点から大量に印刷されることが多いですが、途中で製品の原材料が変更されたのに、製品の包装袋が変更されず、表示ミスが発生することがあります。アレルギー表示の欠落による回収事例は数多くあります。

消費者は食品表示による情報を信じるしかなく、食物アレルギーは微量であっても重篤な症状を引き起こすことから、製造者は常に表示が適正であることを確認しておかなくてはなりません。

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「粟津の晴嵐」です。)

- - - -通信編集担当より- - - -

／＼
ＴＴ
— —
"L y _ド かし
| / |
~T~
" " " " " " " " " " " " " " " " "

9月になりすっかり秋らしい季節となり、寒く感じる日もでてきました。
7～8月には食中毒事件が発生しませんでした。今年も冷夏だったことありますが、皆様の日頃の衛生管理によるものと思います。
これからノロウイルスが猛威をふるいますので、引き続き食中毒対策等の管理を徹底しましょう。

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

- - - - -