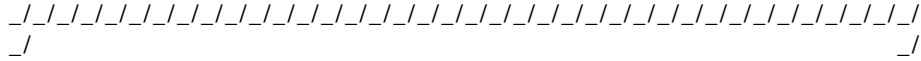


こんにちは  
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

~ ~ ~ ~ ~  
I N D E X  
~ ~ ~ ~ ~

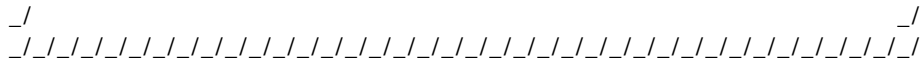


(1) 平成18年度夏期一斉取り締まり 実施中

(2) 大規模弁当製造施設一斉監視の結果について

(3) 微生物制御と温度管理について(シリーズ2)  
~加熱殺菌温度の設定について~

(4) 食品回収情報 <省略>



(1) 平成18年度夏期一斉取り締まり 実施中

現在、夏期における食中毒の発生防止および食品衛生の向上を目的に実施しています。

実施期間

平成18年7月3日(月)から7月31日(月)まで

実施方法

1. 立入検査

次に掲げる施設に対して、期間中、特に積極的に立入検査を実施し、監視指導を行います。

ア 仕出し屋、すし屋

【重点指導事項】

- ・従事者の健康管理
- ・食品の衛生的取扱いおよび調理後食品の適正な温度管理の徹底

イ 魚介類およびその加工品を製造、処理および販売する施設

【重点指導事項】

- ・腸炎ピブリオによる食中毒の予防対策

ウ 卵およびその加工品を製造、調理および販売する施設

【重点指導事項】

- ・サルモネラ属菌による食中毒の予防対策

エ 乳を処理する施設

【重点指導事項】

- ・施設設備、衛生管理の実施状況
- ・マニュアルおよび記録の内容

オ 食肉を処理または販売する施設

(1) 生食用食肉を取扱う食肉処理施設および食肉販売施設

【重点指導事項】

- ・生食用食肉における衛生管理

(2) と畜場および枝肉を取扱う施設

【重点指導事項】

- ・と畜場法施行規則に規定する衛生措置の遵守
- ・内壁への枝肉の接触防止
- ・食肉搬送車の内壁・床等の洗浄消毒の徹底および食肉の保存基準の遵守
- ・枝肉の搬出入作業従事者の不衛生な手袋の使用禁止、長靴の洗浄消毒の徹底

(3) 食鳥処理場

【重点指導事項】

- ・H A C C P方式に基づく衛生管理の徹底

2. 食中毒防止に係る指導・注意喚起

次の事項について、事業者への指導および消費者等への注意喚起を積極的に行います。

ア 腸管出血性大腸菌食中毒について

イ 牛レバーによるカンピロバクター食中毒について

ウ E型肝炎ウイルスについて

エ A型肝炎ウイルスについて

オ ビブリオ・パルニフィカスについて

3. 表示に係る監視指導

販売施設を中心に食品等の表示を点検し、表示違反の発見および排除に努めます。

また、以下の表示について重点的に監視指導を行います。

(a) 食品添加物

(b) アレルギー物質を含む食品

(c) 遺伝子組み換え食品

(d) 保健機能食品（特定保健用食品および栄養機能食品）等

(e) いわゆる健康食品

(2) 大規模弁当製造施設一斉監視の結果について

今年度5月に実施した一斉監視の結果から、当センターの所管する大規模弁当等製造施設の課題について掲載します。

1. 監視施設数	29施設	内訳	1日当たりの製造数が、1000食未満	7施設
			1001～5000食未満	10施設
			5000食以上	12施設

2. 課題と改善への方策

課題1 従業員に対する衛生教育が不十分であった。

〔補足説明〕 責任者等は保健所主催の講習会などに出席しているが、現場の従業員まで細かく内容が伝達されていなかった。全体の約6割でこうした状況が見られ、製造数規模が小さい施設ほどこの傾向にあった。

大量調理施設衛生管理マニュアルでは、研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ることと規定されている。

課題2 調理済み食品を床から60cm未満の低い場所で取り扱っていた。

〔補足説明〕 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、食品などの取扱いは跳ね水による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うよう規定している。

課題3 冷蔵庫の原材料用と調理済み食品用の区分、使い分けが不十分であった。

〔補足説明〕 「原材料は、専用の保管場に保管設備を設け、食材の分類毎に区分して保管すること」「調理終了後の食品は衛生的な容器にフタをして保存し、他からの二次汚染を防止すること」等が大量調理施設衛生管理マニュアルに定められている。

<改善に向けて>

## 従業員の衛生教育等

食品の安全システムを構築していくうえで、最も重要な鍵となるのは従業員教育です。

対象とする従事者、衛生教育の内容等（頻度、実施担当者）、衛生教育の実施結果の記録・様式などの事項を記載した計画書を作成して、一歩ずつ粘り強く推進していただきたいと思います。

## 調理済み食品の取り扱い

製造数が多い施設ほど不適切な割合が高いことから、調理済み食品の保管スペースが十分に確保されていないことが示唆されます。根本的な解決が望まれますが、床面から 60cm 以上の場所で行えないのであれば、衛生的な容器・フタの使用等ひと手間かけた工夫が必要です。

## 冷蔵庫の区分、使い分け

製造数規模の小さい施設に不適切の割合が高いことから、冷蔵庫の設置数によるところが大であると考えられます。十分な冷蔵スペースが確保できない場合には、衛生的な容器・フタを使用するなど、冷蔵庫内における交差汚染防止に工夫が必要です。

### (3) 微生物制御と温度管理について（シリーズ2）

#### ～加熱殺菌温度の設定について～

加熱殺菌は食品微生物を制御する最も重要な手段であり、通常、加熱温度と加熱時間によって規定されます。微生物制御の上では高温で長時間の加熱が望ましいのですが、過度の加熱は食品の品質劣化を招くため、加熱条件の設定にあたっては、そのジレンマをいかに解決させるかが問題になります。

最も耐熱性が高い病原細菌であるボツリヌス菌（A，B型）の芽胞を死滅させるための加熱殺菌条件（レトルト食品の加熱殺菌条件）は、「中心部の温度を120℃で4分間の加熱」であり、すべての食品をこの条件で加熱殺菌できれば微生物制御の上では問題ないわけですが、現実には不可能です。ボツリヌス菌（A，B型）は酸素の存在下では増殖できず、また、pH4.6以下、水分活性0.92以下、塩分濃度10%以上、10度以下の温度といった条件でも増殖できません。その条件に食品を調節したり、低温保管を組み合わせたりすることでボツリヌス菌（A，B型）を制御することが出来ます。

ところで、「中心部の温度を75℃で1分間の加熱」は、0-157の加熱殺菌条件ですが、こんな覚え方をご存じでしょうか。0-157の名前を利用する方法なのですが、0-157を逆から読むと751-0になります。それを利用して75度、1分間の加熱で菌は0になると覚えます。 0-157

加熱殺菌は微生物制御の上で重要ですが、加熱という単一の技術だけに頼ることは必ずしも適切とはいえません。過去の食中毒例をみても加熱前後の衛生管理が不十分であったために起こった事例が見受けられます。加熱により逆に微生物の発育条件が好転する場合もあり二次汚染の防止、低温保管、迅速な提供等を組み合わせることが重要です。

《参考図書：HACCPの基礎と実際（日本食品保全研究会）》

《参考図書：HACCPにおける微生物危害と対策（日本食品保全研究会）》

#### 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.htm>

#### 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。）

" \\  
(((\_(\_( ゞ  
| ^ ^ 川  
┌───┐  
(三 : ; / \  
/ 7 \ ミ) ~ \  
(ノ| \ 』

いよいよ夏本番です。。  
夏祭り、花火、ビアガーデン、プール、海水浴の季節です。  
明るい日差しに気分も明るく、そして、元気に過ごしましょ  
う。  
暑さが厳しくなる季節でもあります。体調を崩されないよ  
う体調管理にもお気を付けください。衛生管理の実践には健  
康が欠かせません。

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/>

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.htm>

- - - - -