※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※

食品安全監視センター通信

ぷ　ち　リ　ス

H26.1. 24　　vol.90

※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※

『ぷちリス』をお読みいただいている皆様

新年あけまして
おめでとうございます。

本年もどうぞよろしく
お願いします。

昨年末は食品の表示等偽装問題に暮れ、
今年は冷凍食品からの農薬検出で幕を開けるなど、
何かと食の安全・安心を揺るがす事態が起きていますが、
職員一同決意も新たに、食の安全確保に向け努力していきますので、
なにとぞ皆様方の御指導御鞭撻をよろしくお願い申し上げます。

INDEX

（１）食中毒等健康危害発生防止の徹底について

（２）「漬物の衛生規範」の一部改正について

（３）食肉製品の規格基準の遵守について

（４）ぷちリスバックナンバーから　［微生物制御と温度管理について］

（５）食品回収情報（ H25.12.6 ～ H26.1.7 ）（ 省略 ）

（１）食中毒等健康危害発生防止の徹底について

昨年末から今年にかけて、冷凍食品への農薬（マラチオン）混入事件、学校給食用食パンによるノロウイルス食中毒事件と、食の安全を脅かす社会的な健康危害事例が相次いで発生していることから、平成 26 年 1 月 21 日付けで、食品安全監視センター所管の製造施設に対して通知を発出しました。

この通知には、今般の事故等の防止に関する項目について、自己点検いただけるようになっていますので、自主衛生管理の参考にしていただきますよう、併せてお知らせします。

１．施設で使用または保管する化学薬品等の管理
２．手洗いの励行
３．作業着等の衛生管理
４．便所の洗浄消毒
５．従事者の衛生管理
６．製造記録等

＜通知＞

食中毒等健康危害発生防止の徹底について（平成 26 年 1 月 21 日付け滋食安第 5023 号）
http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/05kansi/files/140121-5023.pdf

食中毒等健康危害発生防止チェック表
http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/05kansi/files/140121-5023betten.pdf

≫≫≫

```
 )¯¯(
|   ¯ |
|milk|
|____|
└────┘
```

牛乳は、この低温保持殺菌法（６２～６５度で３０分間）によりサルモネラ、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、リステリア等の病原微生物、および腐敗や変敗を起こす原因となる低温細菌を殺菌し、その安全性を確保しています。

しかし、この殺菌条件では芽胞菌、耐熱性無芽胞菌などは残存します。そのため、殺菌後、直ちに冷却し１０度以下に保存することで残存する微生物の増殖を抑えて、危害の発生を防御します。

また、黄色ブドウ球菌は、低温保持殺菌法でも死滅しますが、この菌が産生するエンテロトキシンは耐熱性で、１００度で６０分間の加熱でも破壊されません。この菌は相当量（１ｇ中100万～1000万個）まで増殖しなければ毒素を産生しないことから、殺菌前において菌の増殖を抑制するよう、原乳の低温管理も重要となります。

《牛乳における各工程での温度管理の目的》

原材料の温度管理	殺菌温度の管理	製品の温度管理
毒素産生菌の増殖抑制 （エンテロトキシンの産生防止）	食中毒菌の殺菌 低温細菌の殺菌	耐熱性菌、芽胞菌の増殖抑制

自社の製造工程においても適正な温度管理が徹底されますよう、それぞれの工程を担当する従事者に、その目的を今一度周知いただければと思います。

≫≫≫