

ハネセンナ、学名：Cassia alata（カシミア・アラタ）が使用されており、下剤としての生理作用を及ぼす可能性のある量のセンノシドが含まれていた。

そこで、市販のキャンドルプッシュを使用した健康茶 15 銘柄を対象に、これらを利用することによって、どれくらいセンノシドを摂取する可能性があるのか、十分な注意表示はあるのか等を調べたところ、一部の製品には一日当たりの摂取目安量や摂取する上での注意事項等が適切に表示されていないものがあった。

- ・ 詳細については、独立行政法人国民生活センターホームページの新着情報をご覧ください。→ http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20140123_1.html



(3) ノロウイルスによる食中毒の発生予防について

浜松市において学校給食の食パンを原因食品とするノロウイルス食中毒が発生し、複数の学校で学校閉鎖等が行われることになった事態を受け、改めて、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長名で、下記の通知が送られました。

当該通知には、浜松市からの調査指導事項等の情報提供と、発生防止に向けての徹底事項が掲載されています。

ノロウイルス対策については、貴施設においても発生防止に取り組んでいることと思いますが、本通知を参考にされ、全従業員に更なる周知が図られますようお願いいたします。

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知

「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」

平成 26 年 1 月 27 日付け食安監発 0 1 2 7 第 1 号

(http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/files/140127_1.pdf)

平成 26 年 2 月 24 日付け食安監発 0 2 2 4 第 2 号

(http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/files/140224_1.pdf)



(4) ぶちりスバックナンバーから [微生物制御と温度管理についてⅡ]

～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。微生物を制御するといった目的の上では、高温で長時間加熱することが望ましいのですが、過度の加熱は食品の品質（色・味・食感など）の劣化を招くため、加熱温度はなるべく低く、時間は短いほうが望ましいということになります。そのため、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。

たとえば、最も耐熱性が高い病原細菌であるボツリヌス菌（A，B型）の場合、芽胞を死滅させるための加熱殺菌条件は、「中心部の温度を 120℃で 4 分間の加熱」であることから、すべての食品をこの条件で加熱殺菌できれば、微生物による食品汚染の問題を解決できることになります。しかし、現実には、すべての食品をこの温度帯で殺菌することは不可能です。

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。

そのため、こ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）を制御します。

また、水分含量、成分、pH など対象とする食品の状態によっても、加熱殺菌の効果は異なってきます。加熱殺菌は微生物制御の上で有効な手段ではありますが、それぞれの食品や微生物の種類に応じた殺菌温度・時間を検討することが重要です。

○一般的な微生物殺菌に用いられている加熱方式と殺菌温度は次のとおりです。

加熱方式	殺菌温度（℃）	対象微生物	代表的な食品
熱水・蒸気殺菌	100 以下	細菌・カビ・酵母	そうざい・ハム・ソーセージ
乾熱殺菌	100～140	細菌・カビ・酵母	かまぼこ
レトルト殺菌	100～135	細菌芽胞・カビ・酵母	パウチ詰レトルト食品 魚肉ソーセージ

