

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。

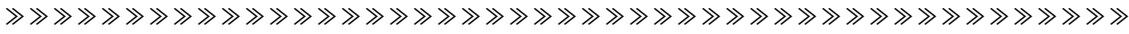
しかし、この殺菌条件では芽胞菌、耐熱性無芽胞菌などは残存します。そのため、殺菌後、直ちに冷却し10度以下に保存することで残存する微生物の増殖を抑えて、危害の発生を防御します。

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。

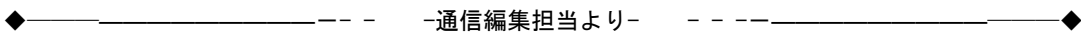


食品安全監視センターの所在地・連絡先

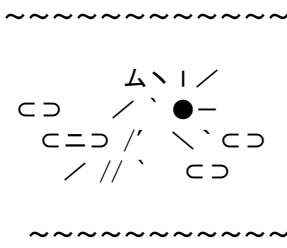
〒520-0834
滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）
TEL : 077-531-0248
FAX : 077-537-8633
Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

《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-



本年も、
皆様に大切な情報を提供できるよう
取り組んで参りますので
引き続きご愛読いただきますよう
よろしく申し上げます。

みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せください。
(皆様の送付先のアドレスが変更になった場合等もお知らせください)

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.lg.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.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

