

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 . 食品、添加物等の夏期一斉取締りについて

- 2 . 滋賀県における食中毒注意報発令について

- 3 . 食品の温度管理の注意点

- 4 . 食品回収情報 (H23.6.21 ~ H23.7.15) (省略)

1 . 食品、添加物等の夏期一斉取締りについて

平成 23 年度も食品、添加物等の夏期一斉取締りを実施します。

(1) 目的

食品等の衛生的な取扱いや添加物の適正な使用等について、食品事業者への監視指導を強化します。
夏期の食中毒発生や不良食品の発生を防止する。
夏期に流通量が増加するにあたり、食品表示の信頼性を確保する。

(2) 実施期間

7月1日(金)～7月29日(金)

(3) 対象施設

弁当屋、仕出し屋、旅館等

広域流通食品等を製造および販売する施設

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

卵およびその加工品を製造、調理および販売する施設

と畜場・食鳥処理場および食肉処理施設

生食用食肉を取り扱う施設

(4) 実施内容

立入検査・収去検査を行い、衛生管理の違反がないか、食品等の衛生的な取扱いが行われているか等についての監視指導を行います。

食中毒防止のための食品事業者への指導及び消費者等への注意喚起を積極的に行います。

食品添加物やアレルギー物質が適正に表示されているか等を確認し、健康被害の発生防止に努めます。

滋賀県における「平成 23 年度食品、添加物の夏期一斉取締りの実施について」
<http://www.pref.shiga.jp/hodo/e-shinbun/e100/20110630.html>

(5) 食中毒予防のため、特に注意が必要なもの

腸管出血性大腸菌

「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」(食安監発 0915 第 1 号)等の通知に基づき指導を行います。

この通知では、O157 の食中毒事例が記載されており、いずれも加熱調理不十分が食中毒の一要因として指摘されています。

食中毒を起こす細菌等が食肉内部に入り込むおそれのある処理(結着、テンダライズ処理、タンプリング処理、つけ込み)を行った食肉や挽肉調理品については、意識的に加熱を心がけましょう。

ユッケや生レバーなどの提供はやめましょう。

カンピロバクター

鶏肉の生食(鶏刺し、たたきなど)が原因と思われる食中毒が多発しています。

未加熱や加熱不十分な食肉の提供はやめましょう。

カンピロバクター食中毒予防について(Q & A)
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/>

平成 23 年度の食中毒発生状況
厚生労働省「食中毒事件一覧速報」に記載されています。

E 型肝炎ウイルス

野生動物(シカ、イノシシ等)の肉や豚レバー等の生食が原因の E 型肝炎が発生しています。調理の際には、中心部まで火が通るよう十分に加熱しましょう。

E 型肝炎について
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou11/01-04-01.html>

E 型肝炎 Q & A
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

A 型肝炎ウイルス

カキ、アサリ等の二枚貝が原因の A 型肝炎が発生しています。二枚貝等を調理する際は、十分に加熱しましょう。

A 型肝炎について
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou11/01-04-03.html>

2. 滋賀県における食中毒注意報発令について

今年も食中毒注意報を配信します。

細菌性食中毒が発生しやすい時期に、県内食品関係業者および県民の方々に対して、食品の衛生に関する注意を喚起し、未然に食中毒を防止することを目的としています。

平成 23 年度は、7 月 11 日に第 1 回目の食中毒注意報が発令されました。

発令期間(7 月 1 日から 9 月 30 日)以外でも食中毒が多発したり、啓発の必要があると認めた場合は、

発令基準に準拠して発令します。

過去の食中毒注意報の発令状況

平成 22 年度	21 回
7 月 15 日～7 月 30 日	4 回
8 月 1 日～8 月 15 日	4 回
8 月 16 日～8 月 30 日	7 回
9 月 1 日～9 月 15 日	5 回
9 月 16 日～9 月 30 日	1 回
平成 21 年度	3 回
平成 20 年度	10 回
平成 19 年度	8 回
平成 18 年度	10 回
平成 17 年度	10 回

食中毒注意報発令

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/tyuihou.html>

3. 食品の温度管理の注意点

(1) 食品は各々に適した温度で保存する必要があります

同一メニューを一回 300 食以上提供するような調理施設に対して適用される大量調理施設衛生管理マニュアルでは、原材料・製品等の「保存温度」について次のような基準があります。他の業種の方も参考にしてください。

原材料・製品等の保存温度の基準

室温	: 穀類加工品（小麦粉・デンプン）、砂糖、液状油脂等
15 以下	: バター、チーズ、練乳、チョコレート
10 前後	: 生鮮果実・野菜
10 以下	: 食肉、ゆでだこ、魚肉ソーセージ、殻付卵、乳・濃縮乳、固形油脂
8 以下	: 液卵
5 以下	: 生鮮魚介類
- 15 以下	: 冷凍食肉製品、細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの、冷凍食品
- 18 以下	: 凍結卵

JAS 規格では、調理冷凍食品は - 18 以下で保持することとなっています。

調理冷凍食品：冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。

原材料および調理済み食品の温度管理

原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については、1 回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにします。

調理後、直ちに提供しない食品は 10 以下または、65 以上で保存することが必要です。

一度、冷蔵庫内の整理整頓をして、製造の計画を見直し、在庫は必要最小限で管理することも大切です。

(2) 冷蔵庫内でも増殖する細菌があります

冷蔵庫等の低温の環境下では、一般に細菌は温度が下がるほど増殖しにくく、発育が抑制されるので、食品を冷蔵庫で保存することは食中毒予防には有効ですが、まったく生育しないわけではありません。

- 15 以下では食品中の水分が凍結し、増殖は押さえられますが死滅するわけではありません。

冷蔵庫の機能を過信しすぎると食中毒の原因になるので注意しましょう。

食中毒菌の発育下限温度です。参考にしてください

ウェルシュ菌	: 10
下痢性大腸菌	: 7~8
黄色ブドウ球菌	: 6.7
サルモネラ	: 5.2
腸炎ビブリオ	: 5
セレウス菌	: 4
ボツリヌス菌	: 3.3
リステリア菌	: -0.4
エルシニア菌	: -1.3

(3) 冷蔵庫の節電と衛生について

東日本大震災の影響で特に今年の夏は節電の協力を要請されていることと思います。

冷蔵庫の温度を保つための工夫を以下に挙げてみました。

冷蔵庫内の冷気を保つために扉の開閉を控える（開閉時間を短縮する）

庫内に食品を詰め込み過ぎない。空気の流れが悪くなると冷えにくくなるため、収納は容量の7割以下が効果的です。

冷気が外に逃げるのを防ぐようビニールカーテンをつける。

冷蔵庫の温度計を定期的に確認する。

定期的に点検し、冷却能力が下がっていないか確認する。
コンデンサーの洗浄、冷媒ガスが不足していないか等。

扉付近は温度が変化しやすいので、なるべく食品を置かないようにする。
扉付近に食品を置く場合は、温度に影響を受けにくいものを置くようにする。

段ボール・発砲スチロール等は、細菌が付着していたり、ゴキブリの住処になり冷蔵庫内を汚染するおそれがあるので、不要なものは、なるべく冷蔵庫の中には入れないようにする。

食品の保存管理に十分注意し、節電が食中毒等の危害発生に繋がらないようにしましょう。

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

E mail : 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 - - - -

/ \
Y Y Y Y \
/ \
((((((|
^ ^ |||
人ー |||

梅雨明けを待っていたかのように食中毒注意報が
発令されました。

日差しが強い日が続いています。各地では、熱中症で
亡くなる方が出ています。

滋賀県でも、6月1ヶ月間に救急搬送されてた方は、昨年
同期に比べて約4倍に増えています。

体調が悪い時は、熱中症になりやすいといえますので、

(~) 7 川||

体調管理などに気を付けてください。

『日傘』

~~~~~

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.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>

- - - - -