

A．本制度は食品中の農薬等の検査や検査結果の提出を義務づけするものではありません。食品事業者の方々においては、使用する原材料の生産段階における農薬等に関する情報の収集に努め、適切に管理されたものを使用することが重要です。

厚生労働省のホームページにポジティブリスト制度についてのパンフレットが掲載されています。

アドレスはこちら

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/dl/060516-1.pdf>

また、「ポジティブリスト制度について Q & A」のアドレスはこちら

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/060329-1.html>

(2) 微生物制御と温度管理について (シリーズ)

～温度管理の重要性について～

食品微生物の制御手段は、pH・水分活性等の調節、添加物（保存料等）の利用、除菌などがありますが、加熱殺菌、冷却・冷蔵などの温度管理による微生物制御は、食品に広く適用出来る、モニタリングしやすいなどのメリットがあり、食品微生物の制御手段として広く活用されています。

微生物による危害から食品の安全性を確保するためには、原材料から最終製品に至る各工程の制御手段を検討し、制御が必要な全ての工程において、管理することが必要です。

例えば、牛乳は食品衛生法に基づき「製造基準」、「保存の方法の基準」が定められており、それぞれ「保持式により摂氏63度で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること」、「殺菌後直ちに摂氏10度以下に冷却して保存すること」と規定されています。

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細菌が死滅しますが、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。

しかし、加熱殺菌が十分でない場合は、10度以下の管理を徹底したとしてもそれだけでは、低温細菌の増殖による危害が発生する可能性が生じます。

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100万～1000万个）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低温管理が重要となります。

《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

本通信では今年度、「微生物制御と温度管理について」というテーマで、シリーズを通して情報提供を行っていく予定にしており、次号より、以下のとおり情報提供を行う予定です。

7月～10月：加熱殺菌温度の管理について（殺菌温度、理論と装置、問題点、予測）

11月～12月：冷却および保管温度の管理について

1月～2月：温度管理の事例について

3月：まとめ

（掲載の進行等により予定が変更することがあります。ご注意ください。）

《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

交通案内

J R石山駅北口下車 徒歩10分
京阪電車石山坂本線栗津駅下車 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「栗津の晴嵐」です。)

- - - -通信編集担当より- - - -

i i i i
i / \ i i
/ \ i i
|
|、 i i
|((ハバ
J のの|||
○ (ワ 川し
`く - >、 i i
|__|○
</ハバ>
TTT'
エツ

梅雨の時期となりました。
雨が降ると気分的にぱっとしないこともありますが、農作物には恵みの雨、と感謝の気持ちで過ごしたいものです。
また、今月はサッカーW杯が開催され、日本の健闘が期待されるのですが、健闘した選手には勝敗に関わらず拍手を送りましょう。
ぷちリスでは今月からシリーズ連載を始めました。同じく健闘していきたいと思います。

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

- - - - -