

夏の食中毒予防について

8月になり、もうすぐお盆となりました。この時期、海水浴や花火大会、お祭りなど様々な楽しい行事やイベントが行われ皆さんも楽しみにされていることと思います。

しかし、今年の夏は例年と比べ猛暑となり脱水症状や熱中症、日射病などが危惧されています。十分な水分補給と紫外線対策は怠らないようにしましょう。そして、夏場の気温は食中毒細菌が増えやすい危険な時期とも言えます。食品を扱う場合は十分注意を払って防止対策を行いましょう。今回は防止対策の基本とその心構えをお伝えいたします。

食中毒菌が増える条件は、温度と時間と栄養です。この3つが揃ってしまうと、食中毒菌はどんどん増殖します。夏場の屋内は、温度が30~40度まで上がるため、食中毒菌が増えるには最適の時期になります。予防の三原則である食中毒菌を「つけない・ふやさない・やっつける」を徹底し、食中毒を予防しましょう。

① 食中毒菌・ウイルスを「つけない（最近では「持ち込まない」事も重要）」ために

- 汚染の原因の「人」「食材」「物」の3つを清潔に保つことが重要です。
- 「人」は様々な細菌を持ちその中には病原菌が含まれることもあり、従業員の健康チェック、手指の傷等の有無について毎日チェックを行うこと。手洗いは「入室前」「調理時」「トイレ後」に必ず行いましょう。
- 「食材」には、細菌やウイルスが付着しています。野菜や魚は可能な限り洗浄し菌数を減らしましょう。
- 「物」としては汚染を受けた包丁、まな板、調理台及び器具等を洗浄殺菌しましょう。

② 食中毒菌を「増やさない」ために

- 腸炎ビブリオや黄色ブドウ球菌等は菌の増殖を抑えるために適切な温度管理が重要です。食材は10℃以下の低温管理、調理済み食品は10℃以下又は65℃以上で保管しましょう（刺身などは4℃以下です）。
- しかし、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O-157 など少量（100個程度）の菌で発症するものや、人の腸管内でのみ増殖するノロウイルスは温度管理だけで食中毒の防止ができない事を忘れないでください（「持ち込まない」「やっつける」が重要になります）。

③ 食中毒菌を「やっつける」ために

- 十分な加熱をしましょう。食中毒菌の多く（セレウス菌等の耐熱芽胞菌は除く）は75℃で1分間以上（製品中心温度）の加熱で死滅します、ノロウイルスの場合は85℃で1分間以上の加熱が必要です。
- 包丁、まな板、布巾などは、熱湯及び次亜塩素酸ナトリウム等の殺菌剤を適正に使用しましょう。

釈迦に説法であるとは思いますが、食中毒多発時期でありますので再確認をしていただければと思い「食中毒予防三原則」情報をお送りいたしました。

弊社、マトハヤ・フーズコンタクト株式会社とは

農林水産消費技術センター（現農林水産消費安全技術センター）主任調査官として培った技術とノウハウを基に、食品に携わる皆様を、安心につなげるサポートをいたします。

安全・品質管理のシステム構築のための7つのお手伝いをさせていただきます！

1. 商品設計・開発手順確立のお手伝い
2. 商品仕様書作成のお手伝い
3. 製造委託先・原料納入先及び商品購入先企業様の点検のお手伝い
4. 従業員様の教育・訓練マニュアルの策定及びその実施のお手伝い
5. 適正（コンプライアンス）表示作成のお手伝い
6. 食品危機管理対応マニュアル作成のお手伝い
7. 食品安全管理システム
（食品衛生7S、HACCP手法、ISO22000）導入のお手伝い

更に、詳しく知りたい方は弊社ホームページをご覧ください。メール又はFAXでお問い合わせ下さい。

加工食品原料

お知らせシステム



商品に使用した材料の原産地やカロリーなど様々な情報が携帯でチェック出来る！

多目的WEB-携帯

データベース



生活に密着したモバイルサービスの開発・提供致します！

初めまして！社長の的早でございます。今後、このコーナーでは食品安全に関する最新行政情報をお届け致します。第1回目の今回は「ついに動き出す米トレーサビリティ法」。本法律が本年10月から「トレーサビリティ部分」が施行、また「産地情報伝達部分」が明年（平成23年）7月1日から施行されます。今後もタイムリーな情報をお送りさせていただきます。