



# ESCO News Letter

第9巻 第2号

発行日 2020年5月29日

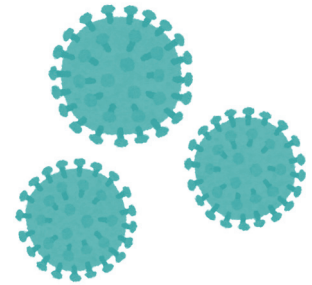
## 「温度管理」の徹底で食中毒を予防 新型コロナウイルスの影響で高まる食中毒のリスク

細菌性食中毒は、気温湿度が高くなると細菌が活発に増殖する5月から10月にかけて多発する傾向にあります。

近年は、夏日・真夏日が記録的早さで観測される地域や、全国的に夏場の高温傾向が顕著な年も多くなっており、食品事業者にとって食中毒対策は、これまで以上に長期間にわたり、また地域を問わず強化すべき重要事項となっています。

また、本年は新型コロナウイルス感

染症が人々の生活や行動に様々な変化を与えた影響で、食品事業者においても、業態や生産体制の変化など、例年とは異なる特殊な環境におかれているケースも多いと思われます。現在、新型コロナウイルス自体の食品を介した感染事例は確認されていませんが、事業体制の変化により、細菌性食中毒のリスクが高まる可能性が各方面から指摘されています。具体的には以下のような例が考えられます。



### この号の内容

「温度管理」の徹底で食中毒を予防 1  
新型コロナウイルスの影響で高まる食中毒のリスク

疎かになりやすい「加熱工程のある食品」の温度管理 2

加熱調理後も要注意！  
耐熱性芽胞菌 ウェルシュ菌・セレウス菌

### 飲食店のケース

テイクアウト、デリバリー（宅配）等の増加により、これまで調理した食品をすぐ提供していた事業者が、調理後時間をおいてから喫食する食品を提供するようになる。

▶ 調理後喫食までの時間経過における温度管理等が不足することによる食中毒。

令和2年5月8日付け厚生労働省通知「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」においても、注意喚起がされています。



### 食品工場のケース

これまでと異なる生産体制（増産等）により、製造工程間における保管時の滞留が増加する。

▶ 保管時に常温での放置などの温度管理不足や2次汚染による食中毒。



食中毒の予防には、食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」の3原則に基づいた様々な対策が必要ですが、今回は「温度管理」について取り上げ、その中でも特に疎かになりやすい「加熱工程のある食品」の温度管理について、注意すべき点をご紹介します。

「食中毒予防」も！  
私たちがサポートします

食中毒予防に関連したサービスの例

- ・微生物管理上の各種課題に対する問題解決や改善活動のサポート
- ・衛生教育（現場教育・講習会/WEB教育/専門教育）
- ・各種微生物検査及びデータの評価、解析
- ・HACCP関連の各種認証取得、維持管理に関するサポート
- ・洗浄剤、殺菌剤、清掃道具など衛生用品の販売及び活用方法のサポート
- ・サニテーションマニュアル等の作成指導、現場定着指導
- ・製造ラインや製造環境の洗浄消毒、清掃業務
- ・各種設備改善工事



## 疎かになりやすい「加熱工程のある食品」の温度管理

### 加熱は、食品の「中心」まで行いましょう

表面だけではNGです！

食中毒を起こす細菌の多くは加熱によって死滅します。厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、加熱調理食品は**75℃ 1分間以上の加熱**が必要とされています(二枚貝などノロウイルス汚染の恐れのある場合には、85℃～90℃で90秒間以上)。この時、条件を満たすべきは食品の表面温度ではなく、**食品の中心温度**です。加熱時の温度測定を行う場合には、中心温度の測定することや、中心温度を十分に保証できる測定方法にて実施する必要があります。

平成28年10月

### 冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生！

この事案を受けて厚生労働省は、同年11月28日「加熱調理を前提とした食品による食中毒予防について」の通知を発出し、消費者に対して、未加熱状態で販売され、消費者が加熱調理して喫食する食品についても、中心部の色に変化するまで十分に加熱すること等を積極的に注意喚起するよう求めています。

### 加熱後は、速やかに冷却しましょう

加熱した食品でもご注意ください！

食中毒菌の中には、熱に強いもの(耐熱性芽胞菌)や熱に強い毒素を産生するものが存在するため、加熱した食品でも油断は禁物です。これらの食中毒菌等の増殖を防ぐために、加熱後の食品は、「**10℃以下、または65℃以上で管理する**」ことが重要です。また、加熱調理後に食品を冷却する場合には、「**速やかに冷やす**」ことが重要です。

### 「大量調理施設衛生管理マニュアル」が推奨する冷却の条件

#### 加熱後、30分以内に中心温度を20℃付近、または60分以内に中心温度を10℃付近

これは、食中毒菌がもつとも増えやすい温度帯が「20℃～50℃」であるため、食品がこの温度帯にある時間をできるだけ短くすることが、食中毒防止に極めて重要です。そのため、飲食店や食品工場においては、特に以下の点に注意して取り組みましょう。

### 飲食店や食品工場で、特に注意して取り組みたいポイント

- 飲食店のテイクアウトや宅配においては、「加熱後速やかに冷却する」「温かい食材を他の食材と一緒に盛り付ける時は、冷めてから行う」「温かいまま販売しない」「持ち運びの際には保冷材等を適切に使用する」、等の対応を行う。  
※ 調理後、できる限り2時間以内に食べてもらうよう、注意喚起も重要です。
- 食品工場では、加熱後、冷却前の製品等について滞留時間の上限に関するルールを決め、作業員への周知徹底や確認を行う。  
※ 増産時などは、冷蔵庫等の保管スペースや冷却能力が維持できるかの確認も必要です。

温度管理は、食中毒防止のために極めて重要な項目です。どのような状況下でも基本を守り、安全・安心な食品の提供に繋げてまいりましょう。

加熱調理後也要注意！

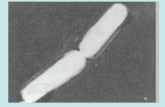
耐熱性芽胞菌

ウェルシュ菌・セレウス菌

耐熱性芽胞菌は、通常の加熱調理で生存し、また加熱により芽胞の発芽、増殖が促進されます。

#### ウェルシュ菌

**特徴:** 人や動物の腸管、土壌、下水などに広く存在し、肉、魚、野菜などに付着していることが多い。酸素のないところで増殖する。



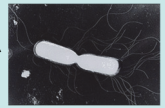
**主な原因食品:** カレー、シチューなど(特に大量調理する場合)

▶ とろみがあり量が多い食品では、加熱後の温度低下が緩やかになり、また、加熱時に酸素が追い出されるなど、増殖に適した条件となる。

**対策:** 加熱調理後は常温で放置せず、早く冷えるように底の浅い容器に小分けして冷却する。また、容器に移す際はよく混ぜて酸素に触れさせる。保存後は再加熱する。その際、ムラなく加熱できるよう、よくかき混ぜながら行う。

#### セレウス菌

**特徴:** 土壌、水など自然界に広く存在。酸素のあるところで増殖する。



**主な原因食品:** 米飯、炒飯、ピラフ、麺類など(穀類が原材料の食品)

▶ 米飯の炊飯後等に適切な保温をせず室温等に長時間放置されると増殖し、嘔吐毒(セレウリド)を産生。嘔吐毒は耐熱性があり、炒飯、ピラフ等に調理しても残る。

**対策:** 米飯、麺類等の加熱調理後、速やかに冷却する。

写真提供：(地独)大阪健康安全基盤研究所

## アース環境

総合環境衛生管理で  
社会に貢献します

無断複写・複製はご遠慮下さい。

本件に関してのお問合せは、  
03-3253-0640

ホームページもご覧ください  
<http://www.earth-kankyo.co.jp/>