

♪ さあ あなたから メリークリスマス 私から メリークリスマス・・・♪

もう12月！ 街中は軽快なクリスマスソングや美しいクリスマスイルミネーションで溢れています。寒さも駆け足でやってきましたので、体調管理をしっかり行って、年末を元気で過ごしましょう。

## 手洗い後の消毒は確実ですか？

不顕性感染によるノロウイルス食中毒防止のポイントとして、確実な手洗いが最重要とされています。さらに、手洗い後に行うアルコール消毒も、正しく行う必要があります。アルコール消毒の効果は、アルコール濃度に大きく左右されますので、手に付着した水の拭き方一つで大きな影響が出るものと思われれます。そこで、手の付着水がアルコール消毒効果に及ぼす影響を調べるために、次のような実験を行いました。

<検査方法>

- ① 野菜の洗浄水に手を漬け、試験的に大腸菌群を付着させる。
- ② ハンドソープで30秒間洗う。
- ③ アルコール消毒
  - A 水をかなり残した状態でアルコール消毒
  - B 水をさっと軽く拭き取ってアルコール消毒
  - C 水を完全に拭き取ってアルコール消毒
- ④ ①及び③(A～C)の手を大腸菌群用手形培地で検査



①の手の状態

<結果&考察>

A 水をかなり残した状態で消毒

B 水をさっと軽く拭き取って消毒

C 水を完全に拭き取って消毒



大腸菌群：約100



大腸菌群：13



大腸菌群：0

検査の結果、手形培地の写真で明らかなように、アルコール消毒前の手に水が残っていると、アルコール濃度が薄まるため、消毒効果が減少し、大腸菌群がかなり残ることがわかりました。

手洗い後は、しっかりと完全に水気を拭き取ってから、アルコール消毒をすることが重要です。

# 11月の検査実施内容・結果

11月は、冷凍品の新規取扱品、魚介類、すり身・練り製品などについて、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。検査に裏打ちされた本会の物資を安心してご使用ください。

## (新規取扱品、魚介類、すり身・練り製品 等)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	白身魚フライ	50g 日本水産	適	21	むきえび(3L)	マルハニチロ	適
2		60g //	//	22	本ずわいほぐし身	さんれいフーズ	//
3	ポテトカップのグラタン(ほうれん草)	テーブルマーク	//	23	タコスライス	トクスイ	//
4	ソフトエクレア	大 冷	//	24	いわしすり身	ナカシン	//
5	国産4種野菜のかき揚げ(ミニ)	尾家産業	//	25	いわしボール	//	//
6	マイカ輪切り皮無IQF	SN食品	//	26	かんばちボール	//	//
7	鶏肉入りだんご	ジャパンファーム	//	27	えび団子	極 洋	//
8	ピッツァソース(缶)	エムシーシー食品	//	28	いか入りボール	給材開発	//
9	国産 シーフードミックス	ホタテ	トクスイ	29	タコ入りボール	デルマール	//
		エビ		30	たっぶりごぼう団子	ヤマオカ	//
		イカ		31	たちうおつみれ	トクスイ	//
10	あさりムキ身	宝 幸	//	32	さつまあげ(短冊)	ナカシン	//
11	ブチ貝柱	トクスイ	//	33	カット棒天	給材開発	//
12	ベビー帆立	小泉水産	//	34	乱切り竹輪(卵抜き)	紀文食品	//
13	イカタンザクIQF	県 漁 連	//	35	スライス竹輪半切(卵白抜き)	長崎杉浦	//
14	鹿の子いか(短冊)	大 冷	//	36	越前棒	紀文食品	//
15	いかねぎ焼き	ナカシン冷蔵	//	37	越前棒フレーク	//	//
16	いか天ぷら	浜繁水産	//	38	スクール糸かまぼこ(卵抜き)	ス ギ ヨ	//
17	エビフリッター	ニッスイ	//	39	カットかまぼこ	ナカシン	//
18	県内産むきえび	県 漁 連	//	40	はんぺんおわん種(白)	紀文食品	//
19	むきえび(L)	マルハニチロ	//	41	はんぺんおわん種(赤)	//	//
20	むきえび(2L)	//	//	42	魚そうめん	トクスイ	//

<細菌検査> ・一般細菌数(1~7,9~42) ・大腸菌群(4,7,25,26,28,30,34~38,40~42) ・黄色ブドウ球菌(1~7,9~42)  
 ・E.coli (1~3,5,6,9~24,27,29,31~33,39) ・サルモネラ属(1~5,7,15~17,24~42) ・カンピロバクター(7)  
 ・腸炎ビブリオ(1,2,6,9~42) ・腸管出血性大腸菌O157(1~7)  
 <理化学検査> ・揮発性塩基窒素(1,2,6,9~14,16~23) ・ヒスタミン(1,2,24,25,26,31) ・塩分(1~5,7,8,24~42) ・衣率(1,2)  
 ・保存料(1~5,7,8,24~42) ・酸価(3,4,16,17) ・過酸化物価(3,4,16,17) ・pH & 可溶性固形分(8)  
 ・脂質(1~3,5) ・量目(8) ・真空度(8) ・水分(24~42) ・アレルギー物質-卵-(34,35,38)



## 検査一口メモ

## 冷凍食品の規格基準

冷凍食品の表示を見ると、

- ・「凍結前加熱の有無：加熱してありません(未加熱)、加熱調理の必要性：加熱してください(加熱)」
  - ・「凍結前加熱の有無：加熱してあります(加熱)、加熱調理の必要性：加熱してください(加熱)」
- などの記載があります。

このような凍結前の加熱の有無や摂取時の加熱の必要性の有無によって、食品衛生法では、冷凍食品を4つのタイプに分け、細菌について右表のような規格基準が設けられています。

表中の一般細菌数、大腸菌群、大腸菌は、衛生指標菌と呼ばれ、食品が生産された環境全般の細菌汚染状況を反映し、また、食品の安全性、保存性、衛生的取り扱いの適否を総合的に評価する際にきわめて有力な指標となります。

本会検査室でも食品の形態(食品の容器包装等の表示)に従って検査を実施し、右表の食品衛生法の規格基準を適用し判定しています。さらに食中毒菌の検査も合わせて実施して、衛生的な物資の供給に努めています。

### 食品衛生法で定められた冷凍食品の規格基準

表 示		一般細菌数(/g)	大腸菌群	E.coli (大腸菌)
凍結前	摂取時			
未加熱	加熱	3,000,000以下	陰性	陰性
加熱	加熱	100,000以下	陰性	陰性
加熱	無加熱	100,000以下	陰性	陰性
未加熱	無加熱	100,000以下	陰性	陰性