

品質保証だより

 2021
January

1



今月のお知らせ

厚生労働省の資料によると、2019年に国内で発生したウエルシュ菌を原因とする食中毒による患者数は1,166人で、このうち579人が1月～3月にかけての患者数になります。

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸内や、川や海、土壌の中などの自然界に幅広く生息している細菌で、食品では特に食肉(牛、豚、鶏肉など)に多いようです。酸素がほとんどない30℃～47℃で発育が速いのが特徴で、90℃～100℃でも芽胞を形成し生存します。

ウエルシュ菌による食中毒は、肉類、魚介類、野菜

を使用したカレー、シチュー、スープなどの煮込み料理で起こることが多く、これは粘性の高い煮込み料理を寸胴鍋などで大量に作ることで、鍋底付近の酸素濃度が低くなり、ウエルシュ菌が発育しやすい環境になるためと考えられています。

芽胞が形成されると、通常の加熱では死滅しませんので、そうなる前に、調理中はよくかき混ぜ、鍋底にも空気を送りながら加熱しましょう。また、一度に食べられる量を作ることや、残った場合は室温で放置せず、小分けにして粗熱を取り冷蔵庫で保存しましょう。

よくかき混ぜて
空気を鍋底まで
送るのね♪



商品検査レポート

11月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数 832	特に問題となる商品はありませんでした。							
理化学検査	検査数 356	主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬*	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
			72	32	7	16	59	5	47

※外部検査機関へ依頼



毎月の検査結果はHPにも記載しています。▶ <http://www.naracoop.or.jp/goods/letter/kensadayori.html>