

品質保証だより

2021
October

10



今月のお知らせ

厚生労働省の資料によると、2020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1,288人で、このうち467人が9月～10月にかけての患者数でした。

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、牛、鶏、魚が保菌していることが多いため注意が必要です。

空気が少ない環境を好み、100℃で1時間の加熱にも耐える熱に強い芽胞を作り、加熱調理の際に死滅しないことから、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食中毒

が起ることが多く、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、加熱するから大丈夫と考えて、加熱と「常温での放置」を繰り返すことは避ける。調理中は鍋底にも空気を送るよう、よくかき混ぜながら加熱する。加熱調理したものは、できるだけ早く食べる。一度に食べきれない量を作ることや、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。



自商品検査レポート

8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	店舗新規商品検査において「洋生菓子2商品」がいずれも一般生菌にて不適合となり、取扱しないこととしました。							
	840								
理化学 検査	検査数	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
	302		52	32	9	7	60	7	33

※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>