

サニナビ 北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

食品表示講演会を行いました！

2月2日に、公益財団法人北九州生活科学センターが、「新しい食品表示に関する講演会」を開催しました。

平成27年4月1日に食品表示法が施行されたことに伴う「新しい食品表示制度」について、食品製造業者等を対象に講演を行いました。内容としては、前半に「食品表示法に基づく表示制度の最新情報」を、後半に北九州市保健所が講師となし「食品表示制度と食品表示法、個別の表示事項等」をお話ししました。

- ・新しい表示への切り替え、必要な表示事項、表示方法など、新しい食品表示制度全般について
- ・一般用加工食品の表示事項

など、表示例を挙げながら説明しました。一般用加工食品は、平成32年3月31日までに新しい表示に切り替える必要がありま。表示を変更するときは、最寄の保健所窓口までご相談ください。



「もやし」はしっかりと加熱しましょう

厚生労働省の実施する「食品の食中毒菌汚染実態調査」の一環として、食品監視検査課では、市内で生産される「もやし」を含む野菜等の微生物検査を行ってまいりました。結果、他の野菜に比べてもやしは微生物汚染が多い傾向がみとめられました。

そこで今回は、市内2施設と他県3施設の生産するもやしについて、効果的な消毒方法を検討しました。もよしの処理方法として、①熱湯消毒、②次亜塩素酸Na溶液への浸漬、③流水洗浄、④電子レンジでの加熱をそれぞれ行った後、微生物検査を行いました。

未処理のもやしでは生産した施設による差はありませんでした。①熱湯消毒では殺菌効果がみとめられましたが、短時間（10秒間）の加熱では微生物が残ってしまつ可能性が考えられました。②次亜塩素酸Na溶液への浸漬では、微生物汚染の低減効果がほとんどみとめられませんでした。③流水洗浄では未処理の状態と変化はありませんでした。④電子レンジでの加熱では、一定の効果がみとめられました。

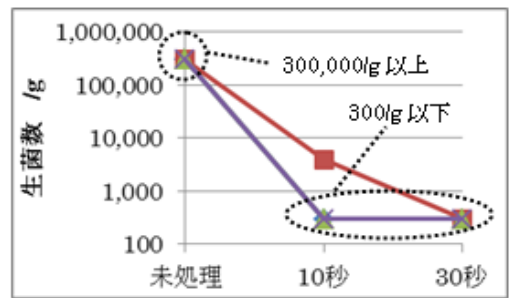


図1 熱湯消毒による生菌数の変化

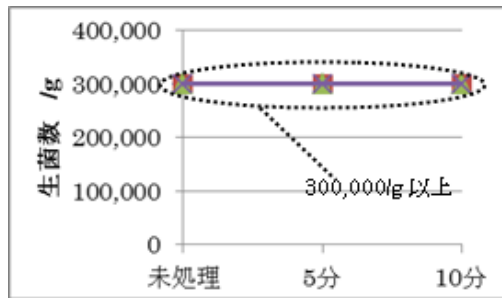


図2 次亜塩素酸Naによる生菌数の変化

今回の検討結果をまとめると、
①もやしは、生産した施設による差はな
く、著しい微生物汚染がみとめられる。
②次亜塩素酸Naや流水洗浄では生菌数
を減らす効果はない。
③熱湯消毒や電子レンジでの加熱は最
も効果的。

食品安全情報

給食を原因とするノロウイルス食中毒発生

和歌山県の公立幼稚園4園と小中学校11校で、80人以上が下痢や嘔吐、腹痛などの症状を訴えた集団食中毒が発生しました。県は2月1日、提供された給食の「磯あえ」からノロウイルスが検出されたと発表しました。

「磯あえ」は、給食センターで調理し、1月25日の給食で提供されました。「磯あえ」からノロウイルスが検出されたこと、他のメニューからは検出されなかったこと、同じ給食を食べた同センターの調理従事者等からノロウイルスが検出されたことなどから、原因食品を「磯あえ」とする食中毒と断定されました。

編集後記

寒さが一段と厳しくなりました。体調管理には十分に気をつけてください。
今月の写真は、「梅」です。