

# アシスト

## ～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 4

JUL. 1 2018

公益財団法人  
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。



VOL.4では『食品の期限設定』と『サルモネラ菌』についてご紹介します。  
加工食品を取り扱うにあたり、品質の期限設定は法律で定められた義務です。  
本号では「消費期限」と「賞味期限」の本当の意味、設定の仕方をご紹介します。  
また、多くの食中毒の原因ともなる、『サルモネラ菌』についても触れていきます。  
では今回も食の安全と安心のために、僕と一緒に学んでいきましょう。



### 食品の期限設定って？

Q：消費期限と賞味期限の違いって？

A：消費期限とは、品質の劣化が早い食品（弁当・調理パン等）を安全に食べることが出来る期限のことです。  
賞味期限とは、品質の劣化が穏やかな食品（スナック菓子・乳製品等）をおいしく食べられる期限のことです。  
すべての加工食品にはどちらかを表示しなければなりません。



Q：どのように設定するの？

A：①『計画』⇒お客様自身で「期限をどれくらいにするか」を検討した上で、「保存日数」と「保存温度」を決めてください。

※保存日数：安全のため、予定する期限の1.1～1.5倍に設定します。

※保存温度：流通や販売時の状況を考慮してください。当事業団でもご指定の条件で保存できます。

②『検査』⇒同じ条件で製造された食品を2つ用意します。1つはすぐに検査を行い、1つは①の保存日数だけ保存後に検査します。検査する項目は、食品衛生法等で規定のある場合はそれに従い、規定がない場合は業界団体のガイドライン等を参考にしてください。検査には微生物検査と理化学検査がありますが、基本的には生菌数等の微生物検査を行い、菌の数を測定することが一般的です。

③『設定』⇒検査の結果が基準値内ならば、「一定期間保存後も安全に品質を保持できる」と考えられます。それにより①で決めた期限が賞味期限、消費期限として設定されます。

<例>

①：このお菓子は製造から20日間くらいはもたせたいな。そうすると $20 \times 1.5 = 30$ 。..だから検査の前に30日間は保存する必要あるんだな！冷蔵庫内で販売するから、10℃で保存する計画にしよう。

②：同じ日に作った検体を2つ用意したよ。1つは受付に持参してすぐに検査してもらって、と。もう1つは会社の冷蔵庫で保存して、30日後にまた受付に持ってこよう。

③：30日後の検査も問題なかったの、計画通り20日間で賞味期限として設定します。

### サルモネラ菌って？

Q. サルモネラ菌って？

A. 口から入ることで感染し、食中毒の原因となって胃腸炎を起こしたり、高熱や脾腫などをおこして、重症化する菌です。

Q. どのようなものが感染の原因となるの？

A. サルモネラ菌によって汚染された食品、また、ペットからの感染が原因となることがあります。



Q. 具体的にどんな症状がでるの？

A. おう吐、下痢、腹痛、発熱の症状が出て、重症化することもあります。感染しても下痢等の症状がない場合もあります。

Q. 予防するにはどうしたらいい？

A. 「手洗い（つけない）」、「冷蔵保存（ふやさない）」、「十分な加熱（やっつける）」を徹底しましょう。  
自覚なしに感染している可能性もありますので、定期的に検便検査を受けることも非常に重要です。



## 継続的に腸管出血性大腸菌 O-157 の検査を受けましょう！

栃木県内の食品取扱者の検便実施については、県の指導要領により赤痢菌・サルモネラ菌の検便検査を年2回（観光地は年3回）、腸管出血性大腸菌 O-157 の検便検査を年1回以上実施することとされています。

また、一定以上の規模の調理施設は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、毎月1回以上赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌 O-157 の検便検査を実施しなくてはなりません。さらに学校給食従事者においては、同様の検査を毎月2回以上実施することとされています。

社会福祉施設や児童福祉施設においても、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた、検便検査による衛生管理が指導されています。

腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒は、きわめて重大な結果を引き起こし、更にこれから夏に向けての季節に発生することが多いです。食品を取扱われている皆様においても、継続的に腸管出血性大腸菌 O-157 の検便検査を実施してはいかがでしょうか。

O-157の予防には継続的な検便検査が重要なんだね！



### 予防医学技術研究会議での発表について

平成30年2月22日に長崎市で行われた第52回予防医学技術研究会議にて、当事業団の山田所長が発表を行いました。演題は「食品自主衛生管理認証業務から見てきた HACCP の制度化を見据えた当施設の課題」と題し、食品等事業者が HACCP を導入する上で、その支援する側の立場としての体制づくりや方法の課題を訴えました。



### 食品衛生月間について

8月は厚生労働省の定めた食品衛生月間です。気温も非常に高くなり、食品の衛生管理に一段と注意を払わなくてはなりません。当事業団も食品衛生に携わる機関として、普及啓発のCMをFM栃木『レディオベリー』にて、8月から職員の声で発信していきます。ぜひ聞いてみてください！



### とちぎ HACCP 新規認証施設のご紹介

施設名	関東商事株式会社	フタバ食品株式会社フードサービス部 宇都宮営業所	
所在地	宇都宮市平出工業団地 43番地113	宇都宮市川向町1-34	
認証業種	食品の冷凍又は冷蔵業	めん類製造業	飲食店営業（レストラン）
認証年月日	平成30年 4月24日	平成30年 5月22日	



HACCP 法制化の影響もあって、当検査所にも問い合わせが殺到しています。詳しく知りたい方は気軽にお問い合わせください！



### 県内食中毒情報（2～5月）

発表日	3月16日	4月21日	5月1日	5月16日	5月16日
地域	下野市	宇都宮市	那須町	宇都宮市	大田原市
原因菌	ノロウイルス	ノロウイルス	ウエルシュ菌	ノロウイルス	ノロウイルス
発症者	182名	11名	21名	200名	33名
原因食材	不明※給食施設提供食事	不明※飲食店提供食事	豚の生姜焼き（疑）※旅館提供食事	不明※給食施設提供食事	不明

冬場を過ぎても大規模なノロウイルスの被害が続いています。うがいや手洗いはもちろんのこと、感染源に近付かないといった自分達で対策を講じましょう！



### 編集後記

アシスト VOL.4 をお届けいたします。今回は勘違いしている方も多いであろう消費期限や賞味期限の設定と、食に潜む大きな危険因子であるサルモネラ菌の話題を取り扱いました。次回は「HACCP の法制度化」、「食器等の拭き取り検査」について特集します。お楽しみに！

### 検査のお問い合わせ

検便検査	〒320-8503 栃木県宇都宮市駒生町 3337-1 とちぎ健康の森 3F TEL: 028-623-8383 FAX: 028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX: 028-673-9955 メール: okamoto@tochigi-health.or.jp
HP	http://tochigi-health.or.jp