

## 夏の食中毒予防について

9月が近づいてまいりました。猛暑が続いておりますがいかがお過ごしでしょうか。

食品関係事業者の皆様におかれましては、暑さが一段落する9月こそが実は、喫食者いわゆる消費者の体調が弱るため食中毒事故が多発する季節ということをご承知のことと思います。今回は食中毒防止対策の基本の一つ、製品の製造機器等の正しい洗浄・殺菌方法をお伝えいたします。

- 「調理機器」の適正洗浄・殺菌方法は以下のとおりです。
  - ①機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床に直置きしないようにする。
  - ②飲用適の水（40℃の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
  - ③スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
  - ④飲用適の水（40℃の微温水が望ましい）で洗剤を洗い流す
  - ⑤部品は80℃で5分間以上又はこれと同様の効果を有する方法で殺菌を行う。
  - ⑥よく乾燥させる。
  - ⑦機械本体・部品を組み立てる。
  - ⑧作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同様の効果を有する方法で殺菌を行う。
- まな板、包丁、へら等の適正洗浄・殺菌方法は以下のとおりです。
  - ①飲用適の水（40℃の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
  - ②スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
  - ③飲用適の水（40℃の微温水が望ましい）で洗剤を洗い流す。
  - ④80℃で5分間以上又はこれと同様の効果を有する方法で殺菌を行う。
  - ⑤よく乾燥させる。
  - ⑥清潔な保管庫にて保管する。

御社の現在決められている洗浄・殺菌マニュアルと比べていかがでしょうか、一度比べて見て下さい。「洗浄・殺菌した」ではなく、「洗浄・殺菌出来た」になっていますでしょうか。

次回は「調理台」と「ふきん、タオル」の適正な洗浄・殺菌方法をお知らせ致します。

### 弊社、マトハヤ・フーズコンタクト株式会社とは

農林水産消費技術センター（現農林水産消費安全技術センター）主任調査官として培った技術とノウハウ、豊富なネットワークを基に、食品製造に携わる企業の皆様が、安心安全な社会に貢献するためのサポートをさせていただきます。

安全・品質管理のシステム構築のための7つのお手伝いをさせていただきます！

1. 商品設計・開発手順確立のお手伝い
2. 商品仕様書作成のお手伝い
3. 製造委託先・原料納入先及び商品購入先企業様の点検のお手伝い
4. 従業員様の教育・訓練マニュアルの策定及びその実施のお手伝い
5. 適正（コンプライアンス）表示作成のお手伝い
6. 食品危機管理対応マニュアル作成のお手伝い
7. 食品安全管理システム  
（食品衛生7S、HACCP手法、ISO22000）導入のお手伝い

#### 加工食品原料

##### お知らせシステム



商品に使用した材料の原産地やカロリーなど様々な情報が携帯でチェック出来る！

##### 多目的WEB-携帯データベース



生活に密着したモバイルサービスの開発・提供致します！（PAT-i-Labo社と共同）

更に、詳しく知りたい方は弊社ホームページをご覧ください。メール又はFAXでお問い合わせ下さい。

社長の的早でございます。2回目の今回は、初回でお知らせさせていただいた「ついに動き出す米トレーサビリティ法」の第2段として、「米トレーサビリティ法」の対処となる食品は、「米穀」及び「米穀を原材料とする飲食物品」となっており、具体的には①米穀はもみ、玄米、精米、砕米をいう。②主要食糧に該当するものとして、米粉、米穀をひき割りにしたもの、ミール、米粉調整品（もち粉調整品を含む）、米菓生地、米こうじ等。③米飯類として各種、各種おにぎり、ライスバーガー、赤飯、おこわ、米飯を調理したもの、包装米飯、発芽玄米、乾燥米飯等の米飯類（いずれも、冷凍食品、レトルト食品及び缶詰類を含む。）となっています。