

偶数月1日発行
発行所 シー・アール・シー食品環境衛生研究所
〒813-0062 福岡市東区松島3丁目29-18 電話(092)623-2211
URL <http://www.crc-group.co.jp/ESC/index.html>

H16.8.1
第41号

夏の繁忙期の注意点

夏の繁忙期の注意点

お盆の仕出し料理に注意

能力以上の注文を受けない
能力判定項目
作業場としての規模
調理場の広さ、盛りつけ、配膳の場所
機械、器具の規模
冷凍、冷蔵庫の容量、調理器具等
人的な規模
人数、習熟度、配達人は土地勘があるか
料理メニュー
簡単な料理か複雑な料理なのか
以上の項目毎に、注文可能な数をあらかじめ決めておきましょう。

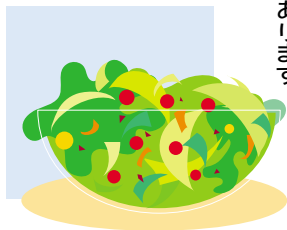
八月、九月は一年中を通して一番食中毒が発生しやすい時期です。特にお盆明けが食中毒の発生が多くなつていますが、なぜお盆明けに多いのでしょうか？
それはお盆や夏休みで田舎に帰省する人が多くなり自宅に仕出し料理の出前でも注文しようか...というこ

しかし、お盆で多くの飲食店が休みとなるため、住宅地に近い大型寿司屋、料理店、弁当屋に注文が集中します。この時能力を考えずに注文を受けてしまうと、二次汚染、加熱不足、室温放置、放冷不足等から食中毒事故を起こしやすくなります。これは夏休みにお客が集中する避暑地の旅館、ホテルでも同じことが言えます。特に人手不足が生じると、衛生知識不足のパートやアルバイトを雇ってしまい、食品の取り扱いに不備が生じかねません。日頃から、しっかりとした人を確保しておきましょう。

さて、衛生的な調理のスタートは原材料の管理です。食材の搬入時には必ず立ち会い品質チェックを行って下さい。

また、冷凍された食材の解凍は冷蔵庫で行うのが原則。室温での解凍は置き忘れて常温放置する危険があります。その他、流水で解凍する場合には、水はねなど周囲の汚染に注意するとともに、使用後の流しの洗浄消毒を徹底することが必要です。

夏場は気温が高いという悪条件があり、細菌は二〇〜五〇の温度帯で良く繁殖します。調理（火を入れる）をして、お客さんが喫食するまでの温度と時間に注意を払ってください。



なぜ和え物・サラダに注意が必要なのか
付き出し、付け合わせ等は一日分まとめて作り、食べるまでに時間のかかる食品です。料理店やホテルの場合、経験の少ない若い者が作るケースがあり、食品衛生の知識が不足していることがあります。調理段階で加熱されていても、直接手で触れて二次汚染の危険があります。

また、冷凍された食材の解凍は冷蔵庫で行うのが原則。室温での解凍は置き忘れて常温放置する危険があります。その他、流水で解凍する場合には、水はねなど周囲の汚染に注意するとともに、使用後の流しの洗浄消毒を徹底することが必要です。

食中毒予防のポイント
調理の前には必ず手をよく洗うこと。
特に、手に傷などがある場合は、素手で調理をしないようにすること。
【フランチング】野菜などの酵素、特に酸化酵素を不活性化させるために、水蒸気または熱湯で処理する。これを行うことにより、貯蔵中の変色やビタミンなどの分解防止に効果がみられる。サラダに肉や魚介類を使用する場合は、十分加熱したものをを用いること。ただし、十分放冷してから野菜と混ぜること。
調製後のサラダは、室温放置せず、冷蔵庫で保存すること。この時も、ラップをするなど、他の食品からの汚染を受けないようにすること。
ポテトサラダ、マカロニサラダは、放冷を素早くすること。
ソース、ドレッシングの自家製は、原材料（卵等）の選定と冷蔵保管を守る。既成品は封を切り使い始めた日を記録し、何時まで使つか決めておくこと。
このような小物が食中毒の原因になることが多く、特に浅漬けなどは塩分濃度が腸炎ビブリオの増殖に適しているため、魚を切った後のまな板等に注意が必要

「フランチング」野菜などの酵素、特に酸化酵素を不活性化させるために、水蒸気または熱湯で処理する。これを行うことにより、貯蔵中の変色やビタミンなどの分解防止に効果がみられる。サラダに肉や魚介類を使用する場合は、十分加熱したものをを用いること。ただし、十分放冷してから野菜と混ぜること。
調製後のサラダは、室温放置せず、冷蔵庫で保存すること。この時も、ラップをするなど、他の食品からの汚染を受けないようにすること。
ポテトサラダ、マカロニサラダは、放冷を素早くすること。
ソース、ドレッシングの自家製は、原材料（卵等）の選定と冷蔵保管を守る。既成品は封を切り使い始めた日を記録し、何時まで使つか決めておくこと。
このような小物が食中毒の原因になることが多く、特に浅漬けなどは塩分濃度が腸炎ビブリオの増殖に適しているため、魚を切った後のまな板等に注意が必要

info

当社 顧問 西村雅宏が食中毒に関してわかりやすくお話しします。ぜひ、お聞き下さい。

- 「健康ワンポイント」
放送 8月23日～27日(全国38局ネット)
- 九州朝日放送(KBC) 10:48～
 - 熊本放送(RKK) 13:34～
 - 宮崎放送(MRT) 15:55～
 - ラジオ沖縄(ROK) 16:25～
 - 長崎放送(NBC) 15:55～
 - 大分放送(OBS) 18:10～
 - 南日本放送(MBC) 16:55～
 - ニッポン放送 11:24～

参考資料
「食中毒を防ぐ五十の知恵」
顧問 西村雅宏

使つか決めておくこと。
このような小物が食中毒の原因になることが多く、特に浅漬けなどは塩分濃度が腸炎ビブリオの増殖に適しているため、魚を切った後のまな板等に注意が必要

ちょっと気になる
インターネット

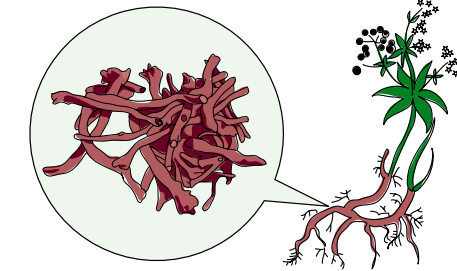
冷え性.com
<http://www.hiesyo.com/>



「冷え性.com」
トといえるでしょう。

アカネ色素を使用禁止へ 食品安全委が毒性認める

まで人の健康被害は報告されてない。(共同通信)



内閣府の食品安全委員会
は七月二日、ハムやかまぼこ
の着色に使われる食品添加
物「アカネ色素」について、発
がん性や遺伝毒性が認められ
一日の摂取許容量を設定で
きない」とする評価をまとめ
た。厚生労働省は五日に開か
れる薬事・食品衛生審議会分
科会の答申を受け、既存添加
物名簿からの削除を決める

猛暑のためオフィスでは
クーラー全開。そのため膝
かけ、カーディガンが必要
品という女性は多いのでは
ないでしょうか。冷え性
を抱える女性にはつらい季
節です。東洋冷え性研究会
が運営する「冷え症.com」

方針で、アカネ色素は使用禁
止になる。
厚生労働省の要請を受けた大
手食肉メーカーなどは、既に
販売の自粛や自主回収をし
ている。
アカネ色素は植物の根か
ら得られ、黄色や赤紫色の着
色に利用。ソーセージやかま
ぼこ、菓子、めん類、清涼飲料
水などに使われていた。これ

では上手な体温調節法や運
動法、適切な冷房温度設定
など七つの「おすすすめ対策」
を分かりやすく解説してい
ます。空調の冷気から、
ふくらはぎや二の腕を
保護するサポーターな
ど便利グッズの紹介も
しています。

クーラーの掛けすぎ
で体調を崩す冷房病の
特集もあり、女性の大敵
「を正面から取り上げた
冷え性防止の専門サイ
トといえるでしょう。」

薬剤で牛肉の鮮度偽装か
京都市、精肉店など調査

京都市西京区の精肉店が
薬剤を使って牛肉を新鮮に
見せ掛け販売していた疑い
が強まり、京都市は七月二
十一日までに、同店と市内
の食肉処理場や販売先など
約一六〇〇カ所の立ち入り
調査を始めた。

また京都府と近畿農政局
も、この精肉店が輸入牛肉
を国産と偽って販売した疑
いがあるとして、日本農林
規格（JAS）法違反など
の疑いで調査を始めた。

京都市によると、同店が
食品衛生法で表示が義務付
けられている添加物を牛肉
に使っているとの情報が寄
せられ、二十日に立ち入り
調査した。同店の社長は最
近までビタミン剤のアスコ
ルビン酸を使用していたこ
とを認めたという。

立ち入り調査時に販売し
ていた牛肉からは検出され
なかった。

アスコルビン酸は通常白
い粉末で、牛肉に振り掛け
ると赤みが増して新鮮に見
える。人の健康に影響はな
いという。(共同通信)

「食の安全推進に貢献を」
食品安全委設立から一年

内閣府に独立行政機関の
食品安全委員会が七月一日
で、設立一年が経過したこ
とを受け、小野清子食品安
全担当相（国家公安委員長）
は同委員会で、食に関して
何かが起こると食品安全委
の考え方が注目されるなど
国民の信頼感が高まっている。
今後、食品安全行政の
推進に貢献してほしい」と
指示した。同日、記者会見し
た寺田雅昭委員長は、科学
的・独立性や中立性を重視
した取り組みを続けたいと
した上で、「国民が食の
安全で不安に思っている
事を吸い上げていきたい」と
述べ、消費者らとの意思
疎通を深めることが課題と
の認識を示した。

食品安全委は牛海綿状脳
症（BSE）の国内発生など
で、食の安全に対する信頼
が揺らいだ反省から設置。
食品が健康に与える影響を
科学的に評価し、農水、厚生
労働省に勧告する権限を持
っている。四月からは全頭
検査など日本のBSE対策
の有効性についても検証を
始めている。(共同通信)

【基準値：ソルビン酸として】
チーズにあつては、プロピ
オン酸、プロピオン酸Ca又は
プロピオン酸Naを併用する
場合は、ソルビン酸としての
使用量及びプロピオン酸と
しての使用量の合計量が三・
〇g/kg以下

【ADD】一日の摂取許容量
ソルビン酸のADDは二五
mg/kg/dayです。体重五〇kg
の人では一日に、二五〇mg
までとなります。日本人の
人平均一日摂取量が三〇〜
四〇mgとされていますので
日本人の摂取量は問題のな
いレベルにあると考えられ
ます。

食品添加物

保存料（ソルビン酸及びソルビン酸K）

- 基準値（ソルビン酸として）
- ・チーズ...3.0g/kg以下
 - ・乳酸菌飲料（殺菌したものを除く）...0.050g/kg以下
 - ・菓子の製造に用いる果汁...1.0g/kg以下



【使用事例】
ソルビン酸及びソルビン酸
Kの使用は畜産加工品、水産
加工品、乳製品、パン、漬物等
と多岐にわたり、添加物の中
では量的にも、適応食品種で
も最も広く使用されている
ものの一つです。ソルビン酸
Naは我が国において添加物
として指定されていません。
その有効性は同じですが、吸
湿度のため使用しにくい難
点があります。

使用目的
食品添加物 保存料、ソルビ
ン酸及びソルビン酸K

【基準値】
ソルビン酸カリウムに限ら
れるもの

アドバイス

第3回

従業員編

A 身だしなみについて

手指に手荒れ・キズ・ケガ等がある場合には、ビニール手袋を着用しているか？

手荒れは、食中毒菌である黄色ブドウ球菌による

汚染の原因となります。

手指に手荒れがある際には、ビニール手袋を着用

しましょう。

キズ・ケガ)についても、

黄色ブドウ球菌の原因と

なります。手荒れ同様ビ

ニール手袋の着用が必要

です。

手指の手荒れキズ・ケガ)

が原因による食中毒を防

となりまた、パンソコウ

水道コックなどに触れて

ウをしている部分に汚

いませんか？共用部分は

や細菌が溜まり、不衛生

細菌により汚染されてい

です。パンソコウをす

ることもありますので、

る際には、その上から指

ビニール手袋を着用した

サックもしくはビニール

後は、食材以外のものに

手袋を着用するようにし

は触れないようにしまし

ましょう。

よう。

作業工程によって、ビニ

数日分をまとめて記録し

ール手袋を着用している

ている現場を見かけるこ

か？

とがあります。(何のため

盛り付け工程等、調理後

にチェックし記録するの

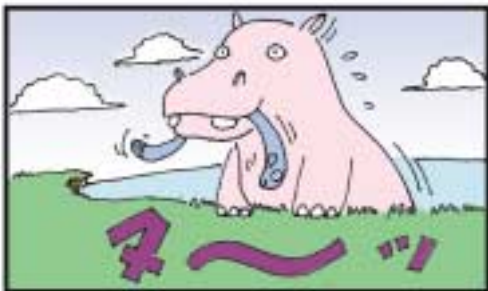
食材に直接触れる工程で

か？

は、細菌の付着を防ぐ為

にも、ビニール手袋を着

ドクトルビーバーの カバ焼きってそーなの?!



個人衛生管理把握のため

身だしなみチェック健康

管理(表)を作成しまし

よう。

チェック表は、一日の作

業前に必ず記入するよう

身だしなみチェック健康

管理(表)はあるか？正

確に記録されているか？

管理者は必ず確認しまし

よう。

チェック表はきちん

とあります。(何のため

か？

にチェックし記録するの

か？

に記録されているか？

に記録されているか？

体に必要な栄養素 ビタミンD 骨の形成に必要



ビタミンDの働きはカルシウムやリンの吸収を促し、骨の形成・維持を助けることです。ビタミンDはまず肝臓に集まり、それから腎臓に移って、活性化ビタミンになります。これは腸が食物からほかのビタミンを吸収する手助けをするものです。どんなに多くのカルシウムを摂っていても、ビタミンDがなければ骨の形成はできなくなり、骨が折れやすい、骨が曲がるなどの異常が起こります。また、強い歯の形成にもこのビタミンが必要です。発育期の子供や、妊娠・授乳期の女性は特に必要で、所要量は成人の所要量の三倍になります。ビタミンDを摂取するために、三つの方法があります。まずは、食品から取る。次に、体内に入ってから化学変化によってビタミンDとなるプロビタミンを摂ることです。プロビタミンは、シイタケなどのキノコ類に含まれていますが、そして最後に日光浴。ビタミンDは、紫外線を浴びることにより体内で合成されます。冬場の日照量が少ない地域の人、スモッグの多い都会人などは食物から摂取する必要があります。ビタミンDが不足すると体がだるく疲れやすくなる、肩こりや腰痛が起こりやすくなる、うつ的な状態が続く、歯や骨が弱くなるなどの症状が現れます。

二〇〇四年五月二十六日に公布

「改正大気汚染防止法」

「VOC排出抑制を目的とした大気汚染防止法の一部を改正する法律」は二〇〇四年五月十九日成立、二〇〇四年五月二十六日に公布、二年以内に施行される。

1. 法案の背景

近年の大気汚染の状況について、浮遊粒子状物質及び光化学オキシダントに係る大気汚染の状況が依然として深刻である。

浮遊粒子状物質(SPM) 平成十四年度の環境基準達成率は、一般環境大気測定局で五二・六%、自動車排出ガス測定局で三四・三%。

光化学オキシダントは、窒素酸化物(NOX)とVOCが混合している状態に、紫外線が照射されて生成されるものである。従来はNOx自体が有害でありまた光化学オキシダントの原因物質であることも考慮して、NOxについて工場・事業場と自動車の双方で厳しい規制を行ってきたが、光化学オキシダントによる大気汚染の状況にかんがみ、更なる対策の充実が必要となってきた。

他方、自動車排出ガスについては昭和四十九年以来VOCの主要成分である炭化水素の排出規制を数次にわたって強化してきているが、工場・事業場からのVOCの排出については、全国的な排出規制が行われていなかった。しかし、近年の大気汚染の状況や科学的知見の充実により、VOCの排出規制を行う必要性が明らかになってきた。

硫黄酸化物(SOX)等が大気中で粒子化するのを促進するという観点からも、VOCがSPMの生成に関与している。

SPMについては、最近の環境省の試算によると、約一割が工場・事業場から排出されるVOCから生成されていると推計されている。また、光化学オキシダントが、NOxや

2. 法案の概要

法規制と事業者の自主的な取組との適切な組み合わせ（スト・ミックス）による効果的なVOCの排出抑制という考え方を、初めて法律に

位置づける。

法規制はVOCの排出量が多い施設を対象とする。この場合、事業者の自主的な取組が促進されるよう十分配慮する。法規制の対象となる具体的な施設としては、中央環境審議会の意見（平成十六年一月三日）において、以下の六つの施設類型を念頭に置いて検討することとされている。

[検討施設]

- 塗装施設及び塗装後の乾燥・焼付施設
- 化学製品製造における乾燥施設
- 工業用洗浄施設及び洗浄後の乾燥施設
- 印刷施設及び印刷後の乾燥・焼付施設
- VOC(ガソリン等)の貯蔵施設
- 接着剤使用施設及び使用後の乾燥・焼付施設

3. 今後の予定

改正法の公布後2年以内の政令で定める日から施行する。

VOC排出施設規制対象施設)の指定や排出基準の設定等については、改正法の公布後、中央環境審議会大気環境部会等において検討を行う。

大気汚染防止法とは

一九六八年制定。大気の汚染が著しくなり、人の健康または生活環境に係る被害が生ずるおそれがある場合で政令で定める場合に、ついて、光化学オキシダントの注意報・警報の発令を規定している緊急時の措置（同法第三三条第一項）。

注意報に該当する光化学オキシダント濃度は、常時監視の測定データが一時間値で〇・二二ppmを超えた場合とされ、気象条件からみて汚染が継続すると認められるとき、都道府県知事はテレビ・ラジオ等を通じて一般への周知、固定発生源や自動車に排出や走行の自粛を求める、注意報の発令などの措置がとられる。

またさらに汚染状況が悪化して、人の健康や生活環境に重大な被害が生ずるような場合は、警報の発令を規定している同法第二三条第二項）。

地域の自然・文化・生活に根ざしたかおりのある風景 100選を選定

今回の選定にあたってはインターネットなどを通じて全国から六〇〇件の応募があり、「かおり風景一〇〇選選定委員会」で応募された内容を検討した。

検討の結果一〇〇選には「秋田県能代市の風の松原潮風のかおり」「新潟県豊栄市の福島の草いきれ」「岡山県・新庄村の毛無山ブナとカタクリの花」などの自然の香りのほか、埼玉県・草加のせんべい醤油のかおり」「東京都千代田区の神田古書店街の古書のかおり」「富山市の富山の和漢菜のかおり」「福岡県大宰府市の大宰府天満宮の梅林とクスノキの森」「柳川市柳川下りとうなぎの蒸籠蒸し」「佐賀県伊万里市の伊万里焼土と炎のかおり」など伝統工芸や地方の特産物に関わるものなど、多様なかおり風景が選ばれている。【環境省

環境省は、地域の自然・文化・生活に根ざした良好なかおりのある風景一〇〇地点を、かおり風景一〇〇選として選定した。

「かおり風景一〇〇選」の選定は、かおり環境地域の自然・文化・歴史などと結びついた心地よいかおりが醸し出す景観(という新しい考え方を取り入れ、良好なかおりとその源となる自然や文化を保全・創出しようとする地域の取組みを支援することを目的として実施された。



写真：大宰府市