

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

# お盆の仕出し料理に注意

## 夏の繁忙期の注意点

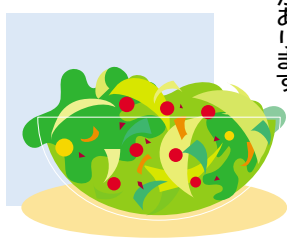
能力以上の注文を受けない  
能力判定項目  
作業場としての規模  
調理場の広さ、盛りつけ、配膳の場所  
機械、器具の規模  
冷凍、冷蔵庫の容量、調理器具等  
人的な規模  
人数、習熟度、配達人は土地勘があるか  
料理メニュー  
簡単な料理か複雑な料理なのか  
以上の項目毎に、注文可能な数をあらかじめ決めておきましょう。

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...というこゝとになりがちだからです。  
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。

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。  
特に夏に繁忙期となるお店は十分注意して調理をしてください。  
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。

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。



また、包丁などは、生野菜専用のものを用意し、使用後は洗浄した後、熱湯で消毒すること。  
野菜は流水で洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム、食酢、フロンチングなどで除菌すること。  
【フロンチング】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併用すること。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

「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～

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。

「フロンチング」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併用すること。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

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





# アドバース

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止する為、手指のケア作業終了後のハンドクリームの使用等)に努めましょう。

手指にケガをした際に、パンソウコウを使用している方がいます。パンソウコウは異物混入の原因

となり、また、パンソウコウをしている部分に汚れや細菌が溜まり、不衛生です。パンソウコウをする際には、その上から指サックもしくはビニール手袋を着用するようにしましょう。

作業工程によって、ビニール手袋を着用しているか？

盛り付け工程等、調理後食材に直接触れる工程では、細菌の付着を防ぐ為にも、ビニール手袋を着用しましょう。

ビニール手袋を着用していても、手袋には細菌が付着します。工程が変わる際にはもちろんですが、同一作業中についても、定期的に交換、もしくはアルコールなどによる消毒を心掛けましょう。

ビニール手袋を着用したまま、冷蔵庫の取っ手や

水道コックなどに触れていませんか？共用部分は細菌により汚染されていることもありますので、ビニール手袋を着用した後は、食材以外のものには触れないようにしましょう。

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？

個人衛生管理把握のため身だしなみチェック健康管理)表を作成しましょう。

チェック表は、一日の作業前に必ず記入するようにしましょう。

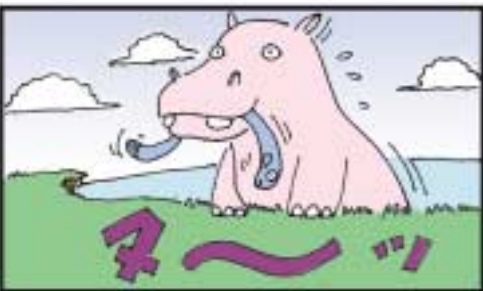
数日分をまとめて記録している現場を見かけることがあります。(何のためにチェックし記録するのか)しっかりと認識しましょう(毎日欠かさず)に記録していくことが大切です。チェック項目の該当があった場合には、それについてどのような対処をしたのかを記載しておくようにしましょう。

管理者は必ず確認しましょう。

チェック表はきちんと保管するようにしましょう。

(次回からは調理器具の取り扱いについてです)

## ドクトルビーバーのカバ焼きってそーなの?!



うなぎのカバ焼き まじっ?!



### 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。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。

うなぎは夏の土用の丑の日に夏ばてを防ぎ、体力回復のために食べられてきました。そんなうなぎにもビタミンDは多く含まれています。一日にとるべきビタミンDの最低所要量は100IU程度で、うなぎのうなぎ一切れに相当します。

二〇〇四年五月二十六日に公布

# 「改正大気汚染防止法」

VO<sub>2</sub>C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(NO<sub>x</sub>)とVO<sub>2</sub>C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NO<sub>x</sub>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、NO<sub>x</sub>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VO<sub>2</sub>C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た。工場・事業場からのVO<sub>2</sub>C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、VO<sub>2</sub>C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(SO<sub>x</sub>)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、VO<sub>2</sub>C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VO<sub>2</sub>C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、NO<sub>x</sub>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VO<sub>2</sub>C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VO<sub>2</sub>C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(具申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
- VO<sub>2</sub>C(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。

VO<sub>2</sub>C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・一二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。

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：太宰府市