

【参考資料】

リステリア菌(*L.monocytogenes*:LM)による食中毒について

LMは、河川水や動物の腸管内など環境中に広く分布する細菌です。4℃以下の低温や、12%食塩濃度下でも増殖できる点が特徴です。国内での規制は非加熱食肉製品とナチュラルチーズ(ソフト、セミソフト、セミハードタイプ)の成分規格のみとなっています。

辛子めんたいこ製造においては、塩濃度をコントロールした調味液(概ね Aw0.79～0.9 以下)に漬け、室温5℃以下の熟成庫にて熟成します。この環境下でLMが増殖することは殆どありません。

製品も Aw:0.96 以下にほぼ収まっており、流通も冷凍流通品であり、冷凍状態のまま冷蔵ショーケースに陳列され自然解凍されています。販売店の平型ショーケースなどは、冷蔵低温タイプを使用しており、温度管理も概ね4℃以下で管理されています。また、家庭の冷蔵庫も、JIS規格では4℃以下の設定で、概ね4℃以下を保っています。

このような工程管理を行うことで、仮にLMが混入した辛子めんたいこ及び辛子めんたいこあえものでも、賞味期限(14日間)内は菌数 10,000cfu/g 以下に抑えることが可能と見込まれます。

このレベルは、食品安全委員会の評価書に基づくとすれば、仮に100gを摂取しても、健常な日本人全体で0.88人の発症、感受性が高い日本人全体で32人程度であり、厚生労働省院内感染対策サーベイランス(JANIS)が推定する発症患者数200人と比較しても、低いレベルであると推定されます。

従って、辛子めんたいこや辛子めんたいこのあえものについては、LM食中毒については、リスクは低いものと考えますが、低温で増殖する菌ですので、最終製品の目安として概ね Aw:0.96 以下であることや製造・販売に至る温度管理の手順を遵守し、安全安心な商品づくりを心がけましょう！

冷蔵庫 (オープンショーケース型)



冷凍庫 (ドア付型)



memo

A series of horizontal dotted lines for writing.

memo

A series of horizontal dotted lines for writing.

H A C C P の考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
(小規模な辛子めんたいこ製造事業者向け)

令和2年3月初版発行

全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会

本手引書の著作権は全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会及び一般財団法人食品産業センターに帰属します。

本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。