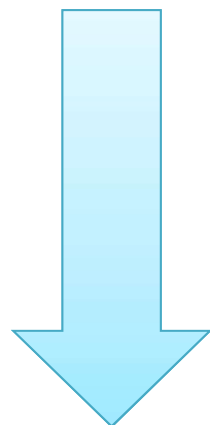


危害要因分析と防止措置を確認する

1 食中毒の発生状況に基づく菓子類の生物的危害要因と防止措置

菓子製造業に係る食中毒の発生を防止するためには、**加熱等をきちんと行う**ことは勿論ですが、作業従事者の健康管理、清潔の維持が何よりも重要となります。



2000～2017年

危害要因別	菓子分類区分別			
	区分2	区分3	区分5	不明
ノロウイルス：33件	1	28	1	3
サルモネラ属菌：27件	2	23	2	0
ぶどう球菌：17件	0	14	3	0
セレウス菌：3件	0	3	0	0
腸管出血性大腸菌：1件	0	1	0	0
合計81件	3	69	6	3

区分については「手引き」のP1～2を参照

病原微生物等を制御する主要な手段としては、前提条件としての一般衛生管理の徹底に加え**温度、水分、糖度の制御**などがあります。



なぜ必要なのか

適正な製品として製造されているか、否かを官能検査によりチェックすることで、重要管理点のモニターの役割を果たしている。

- ・分類区分4については、仕上げ工程後の加熱殺菌条件の設定が規定通りに行われているか、都度チェックすることで安全性は最終的に確保されます。
- ・分類区分1～3については、衛生管理計画の「Ⅱ 菓子製造における衛生管理手順」を励行することにより、十分その安全性を確保することができます。
- ・セレウス菌については、原料をよく洗浄する、加熱加工後は長時間常温で放置せず速やかに低温保存する、砂糖を加え菌が増殖できない状況にするなど衛生管理手順の励行が重要になります。
- ・分類区分5の菓子については、加熱工程がないことから、衛生管理手順の励行に一段の取り組みが必要です。併せて、適切な包装、消費期限、賞味期限の設定が肝要となります。



※ノロウイルスについては、従事者を介した二次汚染がほとんどであることから、従事者の健康管理、手指等の清潔の維持、使用機器・機材の消毒手順の励行が特に重要となります。

なぜ必要なのか

病原微生物等は、その活動に利用できる水分が少なくなると死滅、増殖できなくなり、人間の健康に危害を与えない水準以下に抑えることができます。

- ① 生菓子については適切な包装等による二次汚染の防止、適切な消費、賞味期限の設定が重要になる。
- ② 干菓子については通常の流通保管状況では病原微生物、腐敗微生物等が増殖する心配はない。
- ③ その中間の製品については、例えば、練り羊羹の水分は26～30%程度ですが砂糖や水あめが製品重量の6割程度を占めますので羊羹に含まれる自由水の割合は0.80～0.85程度であり、食中毒菌の増殖防止はできていますが、製品によってはカビの増殖の可能性がありますので、適切な包装、賞味期限の設定が重要になります。



※製品によっては、pHによる制御も有効です。

2

菓子類の異物混入の発生状況と防止措置

食品の異物混入に関する多くの相談が寄せられています。その内容は、金属片、プラスチック片などの危害物件のほか、紙くず、繊維くずなど多岐にわたっています。



異物混入を防止するには、衛生管理手順に定める原材料等の受け入れから製品の保管に至るまでの一般衛生管理及び作業手順の励行が不可欠ですが、金属探知機等の機器導入が可能であればその精度はさらに高まります。

2014年4月～2015年1月10日受付

異物の種類別	件数
金属片など	42
人の身体に係るもの	39
虫など	37
(硬質な)プラスチック片など	20
紙くず、布繊維くず(スポンジ、たわし含む)など	11
その他	64
計	213

