

前回(10月8日)のアンケートでの質問に対する回答

前回の講義テーマ:「あなどるなかれ食中毒～腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを中心に～」
 講師:熊谷進委員

○アンケートの質問に対する回答

番号	質問事項	回答
1	<p>生食用食肉に係る規格基準の設定に係る食品健康影響評価の際に、摂取安全目標値(FSO)^{※1}と摂取時目標値(PO)^{※2}を評価しているとのことだが、その評価の方法と、生食用食肉の加熱処理条件の関係を知りたい。</p> <p>※1…FSO (Food Safty Objective)ある食品を摂取したときの健康被害が適切な公衆衛生上の水準を超えない、食品中のハザードの最大頻度及び濃度。</p> <p>※2…PO (Performance Objective)生産段階や製造直後などの、フードチェーンの消費以前の段階でのハザード汚染の状態に関する目標値。</p>	<p>腸管出血大腸菌食中毒の事例で最も低い菌数は2cfu^{※3}で、評価にあたっては生肉を50g摂取すると仮定し摂取時の目標値を0.04cfu/g (2cfu÷50g)の菌数にすることが必要であるという評価をした。</p> <p>また、この摂取時の目標値を達成するために、流通・調理での菌の増殖を考慮し、加工時の達成目標値(PO)を摂取時目標値(FSO)の10分の1にすることは相当の安全性を見込んだものと考えられると評価をした。</p> <p>この目標値を達成できる処理条件の一例として、肉塊表面から10mm深い位置が60℃2分間以上の加熱処理が考えられた。またその処理条件によってFSOが確保されるかどうかを、指標菌であるEnterobacteriaceaeの検査によって検証できると評価した。</p> <p>詳細は次の評価書掲載のURLを参照。 http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/ky20110711108</p> <p>※3…cfu (Colony Forming Unit)コロニー形成単位とい、細菌検査で用いられる菌数を表す単位。</p>
2	<p>北海道の浅漬けの事件の質疑応答の際に「マルソー」の中で対策を行っているという説明があったが、「マルソー」とはなにか。</p>	<p>「総合衛生監視製造過程承認制度」の略。</p> <p>食品製造業者等が HACCP システムの考え方に基づいて自ら設定した食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法について、厚生大臣が承認基準に適合することを個別に確認し承認を与える制度。</p> <p>(http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/001106-1.pdf)</p>