



今年の冬は厳しい寒さでしたが、コートもダウンからスプリングコートで過ごせる暖かさとなり、横浜でも桜が満開となりました。ようやく春らしさを感じています。4月の新年度を迎え、本会は公益社団法人となりました。研究所では、移動等はありませんでしたが、気持ちを新たに頑張りたいと思っております。

さて、時期は少しさかのぼりますが、3月24日に5年ぶりにボツリヌス食中毒が発生し、原因食は「あずきぱっとう」と報道されました。どのような製品なのかと調べてみると、ぜんざいの餅の代わりに平打ちのうどんが入った郷土料理とのことです。また、要冷蔵品であり、真空加熱殺菌食品となっていました。殺菌条件等はわかりませんでした。食中毒の原因菌がボツリヌスA型であったことから、流通温度10℃以下がどこかの時点で守られていなかったのであろう。また、要冷蔵食品であることから、厳しい殺菌は行われていないため、原因菌を殺滅できなかったのであろうと、推察しています。ですが、3月27日厚生労働省の通知「容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について」では、当該事例でのボツリヌス毒素検出食品の入手の経路や時期は不明であり、賞味期限、保存状況も調査中となっています。

この通知では、当該品の表示について一括表示欄には要冷蔵の記載があるものの、容器包装詰のおもて面への表示がなかったとの報告を受けていることから、要冷蔵食品では、消費者等に明確にわかるようにおもて面に工夫して「冷蔵を要する旨」を表示するよう、衛食第120号通知の徹底を指示しています。併せて、平成20年6月17日発の通知「容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策」に示す方法での殺菌または冷蔵（10℃以

下）保存等によるボツリヌス食中毒防止対策についても徹底するようにとされています。平成20年の通知での「容器包装詰低酸性食品」の定義は、容器包装に密封した常温流通食品のうち、pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、120℃、4分に満たない殺菌を行ったものです。自社製品に該当品がないか、この機会に再度確認してみたいかがでしょうか。

(食品微生物学研究室 大久保良子)

## 〈2012年3月の主な業務〉

### 試験・研究・調査

1. スープ缶詰の酸味低減化に関する研究、2. 細菌芽胞の油中における耐熱性、3. 食品固形物のテクスチャー。

### 依頼試験

新規受付19件、前月より繰り越し13件、合計32件。うち完了26件、来月へ繰り越し6件。

主要項目：試験（貯蔵、耐熱性、細菌、接種）、異物検定、官能評価、揮発性成分分析、原因究明（変色、変敗、果肉崩壊）、同定（浮遊物、黒色物、付着物、菌株）、測定（油脂特数、生菌数、かたさ）、菌株分与、芽胞液の調製、加熱処理、研修、ホームページ管理、通関統計データ処理。

### FDA登録支援事業

新規受付3件、前月より繰り越し3件、合計6件。完了6件。

主要項目：英文証明書作成および発行、管理サービス加入手続き、殺菌条件申告。

### その他

1. 北海道缶詰協会主催「殺菌・品質管理講習会」講師担当、2. レトルト食品製造技術ワークショップ、3. 廃棄試薬処理関係業務、4. 食品包装プロセス研究会講演会開催および情報誌発行、5. 水産加工品中のヒスタミン含有濃度実態調査関係業務、6. 産業廃棄物処理関係業務、7. ホームページリニューアル作業、8. 会員サービス他（技術相談、文献調査、見学応対、電話、電子メール回答）。