

食品製造における微生物制御の 現状と今後の展望

2022年7月17日(日)

食品の安全・安心

- HACCPの制度化(R03.6.1施行)
- 微生物制御(加熱、冷却、保管)は重要な管理点
- 食中毒患者の多くは細菌・ウイルス
- 少量の摂取で発症
- 付けない(原材料汚染、二次汚染)

食品ロス・SDGs

- 食料の損失・廃棄の削減などを目標とする「持続可能な開発のための2030年アジェンダ」を採択。2030年までの達成を目指す国際社会共通の持続可能な開発目標を提示(2015年国連サミット)
- 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法、2000年)
- 食品ロスの削減の推進に関する法律(食品ロス削減推進法、2019年)

微生物制御がポイント



食品の安全性確保のための微生物制御

『細菌性食中毒対策における衛生管理ポイント（畜産農場～加工施設）』

佐々木貴正先生

(国立医薬品食品衛生研究所・食品衛生管理部・第一室長)

『食品製造の工程管理における微生物制御への予測微生物学の活用』

小関成樹先生

(北海道大学大学院農学研究院・食品加工工学研究室・教授)

『ウイルス性食中毒～原因物質指定から四半世紀、予防対策の死角とは～』

斎藤博之先生

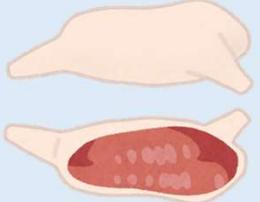
(秋田県健康環境センター・保健衛生部・部長)

生産現場での衛生管理

農場



と畜場



原材料管理

工程管理

HACCP

一般的衛生管理

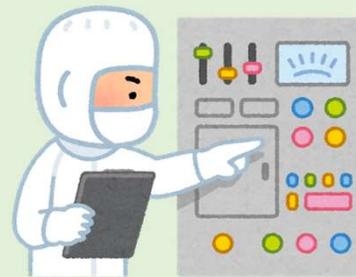
原材料チェック



温度チェック



体調チェック



食品ロス・SDGsのための微生物制御



- ハードル理論
- 添加物等により細菌増殖抑制
- **包装後二次汚染防止**
- **新しい殺菌・微生物制御技術**



『高圧処理による惣菜の消費期限延長の取組み』

中本大介先生

(キューピー株式会社・研究開発本部)

法制上の課題

非加熱殺菌技術の普及
米国: 食品安全強化法(2011)

食品、添加物等の規格基準
(昭和34年厚生省告示第370号)

食の安全と安心フォーラム16『HACCP
制度化など食品安全の国際化に必要な
ことは? ~殺菌の同等性評価と新規
殺菌手法の現状および課題~』
(2019.1/27)

HACCP工程管理⇒