

【食虫毒】 ハムから「ふん便系大腸菌群」など検出で行政処分



写真はイメージです。

大分県中津市の業者が製造したハムから、ふん便系大腸菌群などが検出されたとして県は業者に回収と販売禁止を命じました。27日付で行政処分を受けたのは、中津市島田のMeフードシステムです。県によりますと6月、東京都内の飲食店の利用客4人が体調不良を訴え、この業者が製造した鶏レバーを使ったハムが原因として疑われると都から県に連絡がありました。県が検査したところ、ハムからふん便系大腸菌群とサルモネラ属菌が検出されたということです。賞味期限が2024年3月20日の6470個のほか、27日期限の商品も同じくらいの数量が全国に流通しているということです（引用転載：テレビ大分配信-Yahoo!ニュース 2023/6/27 19:25 より）

一般衛生管理（PRP：Prerequisite Programs）は機能していますか？

PRPは持続的なプロセスであり、「人」の役割が重要です。

今回の回収命令・販売禁止命令となった鶏レバーハムは、加熱食肉製品であり加熱後包装されます。ハムから検出されたふん便系大腸菌群とサルモネラ属菌は、中心温度75℃1分の加熱により確実に死滅します。これらの菌が加熱食肉製品から検出された場合、加熱不足若しくは加熱後の二次汚染が起こったという可能性があります。以下は、上記の事故の内容を元に、当社のサービスを使用した再発防止対策を紹介します。

原因の推測

問題となった事象	推測される原因
大腸菌群の検出	① 加熱不足
	② 加熱後の二次汚染 （製造環境を清潔にする一般衛生管理（以下、PRP）が十分ではなかった）

対策案

再発防止の観点から、推測される原因②「加熱後の二次汚染（製造環境を清潔にするPRPが十分ではなかった）」について対策を考えてみましょう。

PRPを運用するためのポイント

POINT 1：作業環境の整備を行うこと POINT 2：作業員へ教育・訓練を行うこと

提案するサービス

HACCPリーダー資格者による

食品工場スマイルプロジェクト

～一緒に現場の衛生意識を変えていきませんか？～

内容

HACCPリーダー資格をもつ清掃ブラシのプロが、お客様のご要望や問題点をお伺いします。そして、現場に合った最適なブラシや、清掃道具の管理方法、防虫対策などをご提案し、お客様の品質の向上・生産性の向上に貢献します。さらには、従業員様の衛生意識から働きがいの向上にまでアプローチすることができます。食品工場で働く皆様が笑顔になるお手伝いが「スマイルプロジェクト」です。

㈱バーテックでは、このような事故の予防のため、食品製造業向けのブラシの提案だけでなく、現場の作業員から普段の清掃作業で求められている結果を得られているかなどを聞き取り、清掃マニュアルをはじめとする食品製造現場の衛生管理レベルの向上をお手伝いしています。まずは、弊営業担当者、またはメールアドレス（is@burrtec.co.jp）までご相談ください。