

▶【セミナー】

『食品衛生検査 Web セミナー 食品製造現場の衛生管理』

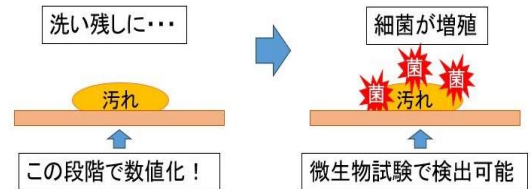
主 催: 関東化学株式会社

講 師: キッコーマンバイオケミファ株式会社 営業本部 営業 2 部 菊池 尚子 氏

株式会社森永生科学研究所 営業部 学術担当 倉田 貴生 氏

『ATP ふき取り検査について』

「ATP ふき取り検査」とは、製造ラインや機械器具の「今ある汚れを見える化」することで、洗浄の効果を確認するという検査方法です。「検査」というと、微生物試験をまず想像すると思いますが、洗い残した汚れの表面に微生物が存在しなければ検出できないことと、培養に時間がかかるという難点があります。ATP の方は、生物に由来する汚れの度合いをその場で数値化できるので、「今行った清掃・洗浄の効果」を素早く確認し、不十分であればすぐに再洗浄を行うことができます。



定期的な微生物試験データの蓄積は重要ですが、日常の洗浄確認には、使用方法が簡単でその場ですぐに結果が出る、ATP 検査を取り入れてみてはいかがでしょうか？

『食物アレルギー表示の最新状況』

食物アレルギーのある人がアレルギーとなる食品を摂取すると、かゆみやじんましんといった症状が起きたり、重篤になると呼吸器や循環器に支障を来したりするだけでなく、アナフィラキシーショックを起こして、最悪の場合死に至ります。アレルギー発症を防ぐためには、なんといっても対象の食品を摂取しないことが基本となります。そのために重要となる情報が、食品表示です。現在、特定原材料として表示が義務となっている食品は、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみの8種類。その他に、特定原材料に準ずるものとして、20種類の食品について表示が推奨されています。



特定原材料は、従来は7種類でしたが、木の実類にアレルギーを持つ人が増えたことと、中でもくるみでショックを起こす症例が目立つようになり、2023年3月9日に追加されました。対応の猶予期間は2025年3月末まで。4月からは表示が完全義務化されますので、それまでに準備を進めておきましょう。

また、アレルギーに関する全国実態調査の結果を受け、今年度内に、推奨表示の方にマカダミアナッツを追加して、マツタケを削除することが決まっています。



ちなみに、ピーカンナッツはくるみと同じ種類の木の実で、くるみアレルギーの人が食べると症状が出る可能性があることから、消費者庁では、表示の枠外に注意喚起表示を行うことが望ましいとしています。

アレルギーの含有検査には、ELISA 法、定性 PCR 法など色々ありますが、くるみに関しては、外皮に含まれる物質が抽出の邪魔をして数値が低く出る傾向にあります。そんなくるみの検査も容易にできる簡易キットも紹介されていました。