

## 2020年度 九州支部Webセミナー 質問への回答（未回答分含む）

	質問内容	回答
1	電子レンジ加熱時のマイクロ波に殺菌能力はありますか？ また、マイクロ波に殺菌能力が無ければ、100℃以上になるまで加熱が必要ということでしょうか？	マイクロ波より肝心なのは温度。加熱によって、75℃、1分半の加熱が必要。電子レンジ加熱の場合は、加熱のムラが出やすいので注意が必要。
2	食品中に何%の塩分・糖분을添加すると、どのぐらいの時間が比例して食中毒菌を抑えることができるのでしょうか？また、調理後に二次殺菌する場合もその効果はあるのでしょうか？	%というよりは、水分活性で計算するのが一般的。黄色ブドウ球菌だと増殖できる最低Awは0.83。ほとんどの菌はAwが0.9以下になれば増殖できなくなる。二次殺菌と併せると効果はより発揮される。
3	お弁当などは食材が多く、水分活性の高いメニューと低いメニューが混在すると思いますが、お弁当を作る上で何か工夫できる事はありますか？	確かに、全ての水分活性を下げると、味が濃くなってしまう。水分活性を下げられる食品はAwを下げつつ、出来る限り料理の水分を減らして、菌の増殖を抑えていくしかない。
4	ノロウイルスに関して、感染していても症状がでない場合があるという事ですが、検便以外に対応可能なことはありますか？	ノロウイルスに感染しても症状がでない事がある。検便をしないと感染は確認できないが、検便を何度も実施する事も現実問題として難しい。普段から全員が感染しているという前提で、手洗いや食材の取り扱いを行うことが必要。
5	テイクアウト弁当に入っている梅干しは殺菌能力の点から意味がありますか？	梅干しを入れるとPHは下がる。梅干しを全体にまぶせば菌の増殖スピードを下げる効果はあるが、1粒のみを入れてもその周りに効果が出るだけなので、全体的な効果には繋がらない。
6	弊社では、ノロウイルスに感染した社員は出社を控えてもらっていますが、その他の食中毒に感染した場合はどのように対応したら良いのでしょうか？	腸管出血性大腸菌でもサルモネラ属菌でも不顕性感染は報告されている。普段から、微妙な体調変化に気を付けてもらいつつ、手洗いの厳守など一般衛生管理を確実に実施するしかない。
7	巻寿司をスーパーに納めてます。キュウリについて、有効な処理方法を教えてください。20℃、53時間、一般生菌10の五乗以下で抑えたいです。	キュウリの菌数を下げるには、ブランチングで表面殺菌するのが一番効果的。ほかには次亜塩素酸ナトリウム200ppmで5分、100ppmで10分が大量調理マニュアルに記載されている。

当日未回答分