

「乳及び乳製品のリステリアの汚染防止について」

(平成5年8月2日衛乳第169号)(抜粋)

2 チーズの取り扱いについて

- (2) シュレッドチーズ(ハードタイプのナチュラルチーズを短冊形に切断し、混合したものをいう。以下同じ。)は、仮にリステリアに汚染されていても、その調理工程において加熱すればリステリアは死滅することから、「加熱用」、「ピザ用」、「トースト用」又は「グラタン用」の表示があるものについては、リステリアを検出しても、食品衛生法第4条第3号(現：第6条第3号[※])に該当するものとして取り扱わないこと。

(別添) リステリア汚染防止対策について

(2) シュレットチーズ

実験的に市販チーズをリステリアで汚染させ、加熱溶解によるその死滅温度を検討した。

通常使用時にチーズを溶解する加熱条件は220~250℃、5分である。250℃、4分の加熱でチーズとクラスト(ピザの台)またはトーストとの接点である中心温度は81℃となり、汚染菌数が 10^6 /gであってもリステリアは完全に死滅した。したがって、シュレッドチーズの通常の使用方法ではリステリアが 10^6 /gに汚染されていても完全に死滅することが確認された。

※【販売等を禁止される食品及び添加物】

第6条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合も含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

一~二(略)

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。