

「食品の殺菌・静菌」に関する総合的研究が開始 —「生産工程プロジェクト(制御グループ)」のご紹介—

全体的な目的

食品の微生物学的な安全性を向上させるためには、食品原料の生産・流通・加工・販売および消費の各段階において、病原菌を「**つけない**」「**増やさない**」「**殺す**」ための措置を取ることが望まれる。平成20年度より開始された農水省委託プロジェクト「生産・流通・加工工程における体系的な危害要因の特性解明とリスク低減技術の開発」もこのような観点から設計されている。その中の「病原微生物の迅速検出技術および効果的な殺菌・制御技術の開発」は、①**食材・食品中の病原菌の迅速検出**および②**微生物制御**を担当している。以下、後者について紹介する。

具体的な内容

農水省消費・安全局のリスク優先順位付けに基づいた対象食品と病原菌の組合せにつき、適切な殺菌あるいは静菌条件に関する検討を行う。5年後に「現場で使えるマニュアル」を作成することを目標としており、「殺菌剤の濃度や処理時間」といった、個別具体的な操作条件の適切化を図ることを目的としている。そのためには、実際の作業現場で抱えている具体的な疑問等を研究内容に反映させることが望まれる。各企業に対する個別的な対応を約束することはできないが、何らかの形でご意見の集約を行うつもりではあるので、ご協力いただければ幸いです。

