

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書

幕の内弁当A

作 成	令和6年2月21日
変 更	
作成者名	行(二)3 中田 総司

- 1 この仕様書は、幕の内弁当Aについて規定する。
- 2 見本には作業工程時間（予定）表を添付し提出すること。
- 3 納入時には、食品衛生検査官並びに糧食受領検査官の検査を受けること。
- 4 納入時、検査用及び保存食用として2食を提出すること。
- 5 納入時、各個に原材料名・内容量・製造者名・消費期限を明記すること。
- 6 納入時、各個に箸、パック調味料、紙おしぼりを添付すること。
- 7 白飯と副菜は仕切り等で区分し、味の混合を避ける。
- 8 輸送方法（保冷車等）を考慮し品質保持に努めること。
- 9 消費期限について
15時納品とし、消費期限は当日21時までとする。
- 10 食品衛生に関する注意事項については別紙を参照

内 容

品 名	規 格
白飯	190g
ごま	2g
白身魚フライ	30g
赤スパゲティ	40g
ミニオムレツ	30g
スパイスチキン	25g
金平	18g
からし菜の花	10g
ミニ醤油	1個
タルタルソース小袋	1個

細菌性食中毒の特性及び予防法

1 黄色ブドウ球菌

- (1) 危険食品 : 乳製品等栄養価の高いもの
シュークリーム、牛乳、チーズ、クリーム、乳菓子、米飯（弁当、おにぎり）、豆類の煮付、豆腐、食あん、錦糸卵、厚焼卵、魚、肉ねり
- (2) 分布場所 : 自然界に広く分布
人、動物の皮膚、特に鼻粘膜、腸管内にも正常菌として生息
- (3) 特徴
 - ア 黄色ブドウ球菌の増殖時にエンテロトキシンという毒素を産出
 - イ 極めて耐熱性に強い
 - 100度で1時間沸騰 : ほとんど活性は失われない
 - 120度で20分沸騰 : 相当毒性残
 - 210度で30分沸騰 : 死滅
 - ウ 毒素の不活性化に有効な方法が少ない
- (4) 中毒量 : 1g中億単位、少なくとも数千万
- (5) 増殖温度 : 最適27～32度、最低限界温度15度
- (6) 予防法
 - ア 手指に怪我等をしている者を排除
 - イ マスクの使用
 - ウ 低温保存（増殖温度に長時間さらさない）

2 サルモネラ菌

- (1) 原因食品 : 動物性食品が最多
錦糸卵、厚焼卵、ローストチキン、卵、魚介類、天ぷら、魚、肉ねり製品、寿司、刺身、煮付け、納豆、あん、氷小豆、マヨネーズ、マカロニ、サラダ
- (2) 分布場所 : 主として動物、ほ乳類、へび、トカゲ、亀、蛙、ペット
- (3) 食品が汚染されるケース
 - ア ゴキブリ、ハエ、蚊、ねずみ等の保菌動物の排泄物により食品が汚染
 - イ 牛、豚の腸内に生息するサルモネラ菌が肉及び肉製品につき増殖
 - ウ 鶏の腸内に生息する菌が、糞によって卵を汚染
- (4) 予防法
 - ア 害虫の徹底駆除
 - イ 積み重ねた古い卵は使用しない
 - ウ 食品の冷凍保管

3 腸炎ビブリオ（好塩菌 : 発育に2～3%の塩化ナトリウムが必要）

- (1) 危険食品 : いか塩辛、一夜漬、なすの塩もみ
- (2) 分布場所 : 沿岸の海水、プランクトン、海底の泥土
- (3) 増殖時期 : 5～10月 アジ6月頃から汚染、8月頃には大部分の魚に感染
- (4) 発病条件 : 概ね1000万/1gに増殖したものを100g食すると発病条件が良ければ6時間後には1000万/1gに到達
- (5) 予防法
 - ア 真水に弱い : 水道水等の流水を使用（エラ・胃内の菌に注意）
 - イ 熱に弱い : 55度で10分、60度で1分、100度で直ちに死滅
 - ウ 低温に弱い : 15度以下では増殖しない、ただし-20度で3ヶ月生存の例もある。（増殖しないうちに冷蔵庫に）