

食中毒発生防止に関する特約条項

(製造概要等の事前通知)

第1条 乙は食品の製造日程、製造場所、専従人員及び製造要領の概要等を事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指名する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

(食中毒発生防止)

第2条 乙は糧食品を納入するときは、別紙「細菌性食中毒の特性及び予防法」を参照し、食中毒発生防止に万全を期さなければならない。

(取引先に対する徹底)

第3条 乙が販売業である場合は、取引先に対し別紙「細菌性食中毒の特性及び予防法」の内容を徹底しなければならない。

(製造現場の立会)

第4条 甲が必要と認めた場合は随時に乙の承諾を得て、製造工程表に基づき製造現場(販売業の場合は、取引先の製造現場)の立会を実施し必要な指導を行うことができる。

(損害賠償及び取引停止)

第5条 乙は、納入糧食品が、食中毒発生の原因と特定された場合は、甲の損害を補償するとともに、甲は、改善処置が徹底されるまで取引を停止することができる。

細菌性食中毒の特性及び予防法

1 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）、
豆類の煮付け、豆腐、食あん、錦糸卵、厚焼卵、魚、肉練り製品
- (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 きわめて耐熱性に強い
 - ・ 100度で一時間沸騰：殆ど活性は失われない
 - ・ 120度で20分間沸騰：相当毒性残
 - ・ 210度で30分間沸騰：死 滅
 - ウ 毒素の不活性化に有効な方法がない
- (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 手指にけが等している者を排除
 - 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、厚焼き卵、ローストチキン、卵、魚介類、天ぷら、魚、肉練り製品
寿司、刺身、煮付
- (2) 分布場所：主として動物、ほ乳類、ヘビ、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、ネズミ等の保菌動物の排泄物により食品が汚染
 - イ 牛、豚の腸内に生育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 食品の冷蔵保管

3 腸内ビブリオ（細菌類：発育に2～3%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

あじ6月頃から汚染、8月頃には大部分の魚に汚染

- (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
- (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ヶ月間生存の例もある。（増殖しない内に冷蔵庫に保管）