

図1. 令和2年に発生した大型食中毒分離大腸菌株における低温での増殖性

原因食品由来株と患者分離株の4.6.8.10 °Cにおける増殖性

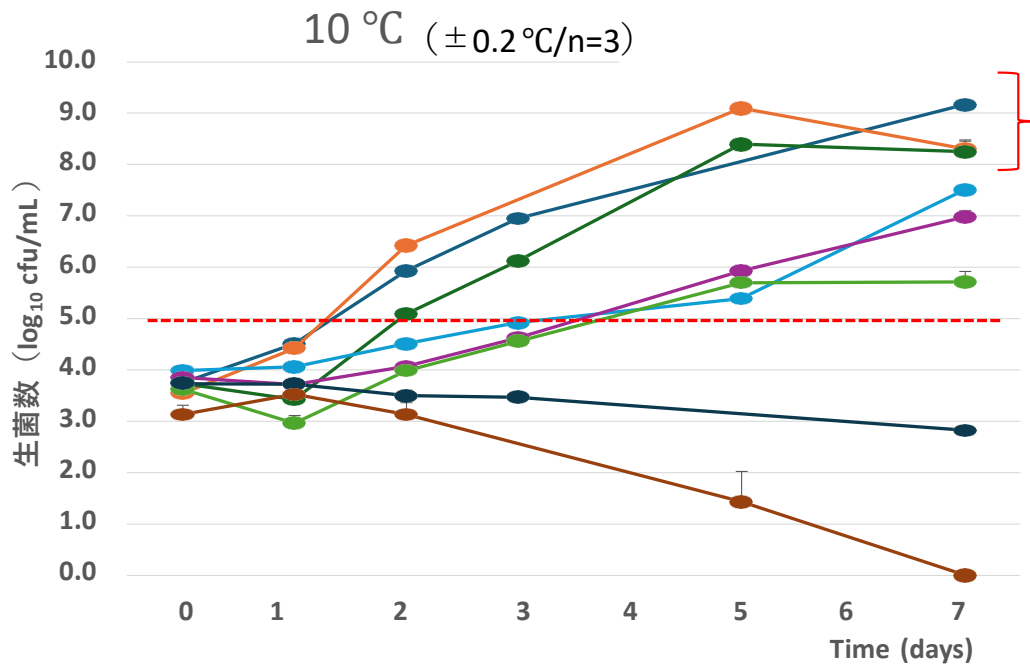


図2. 各種菌株における培地における 10 °C増殖性

図 3-a. 4°Cにおける増殖

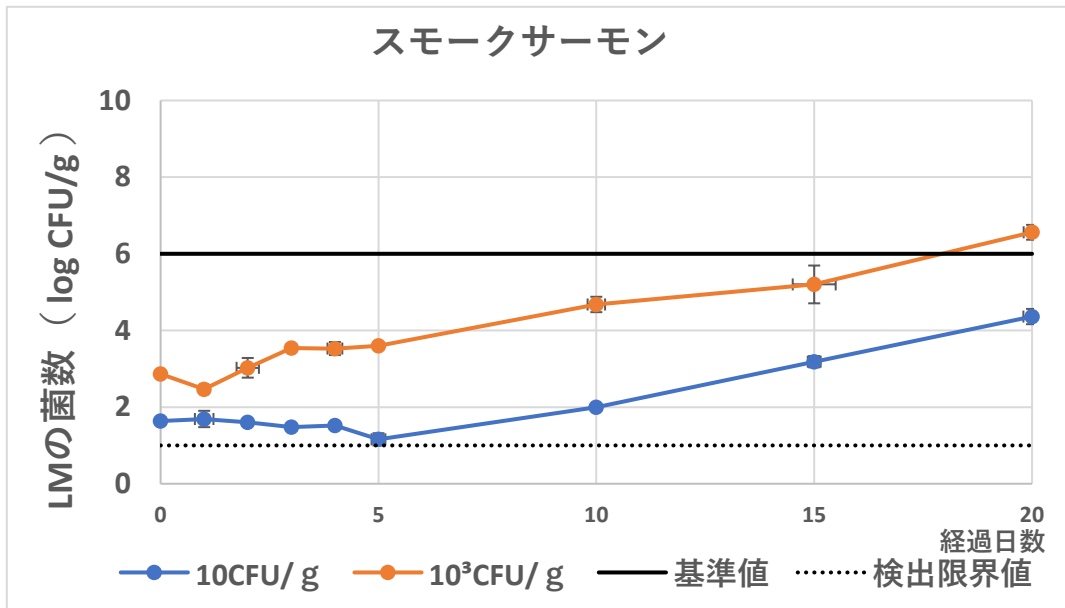


図 3.b. 10°Cにおける増殖

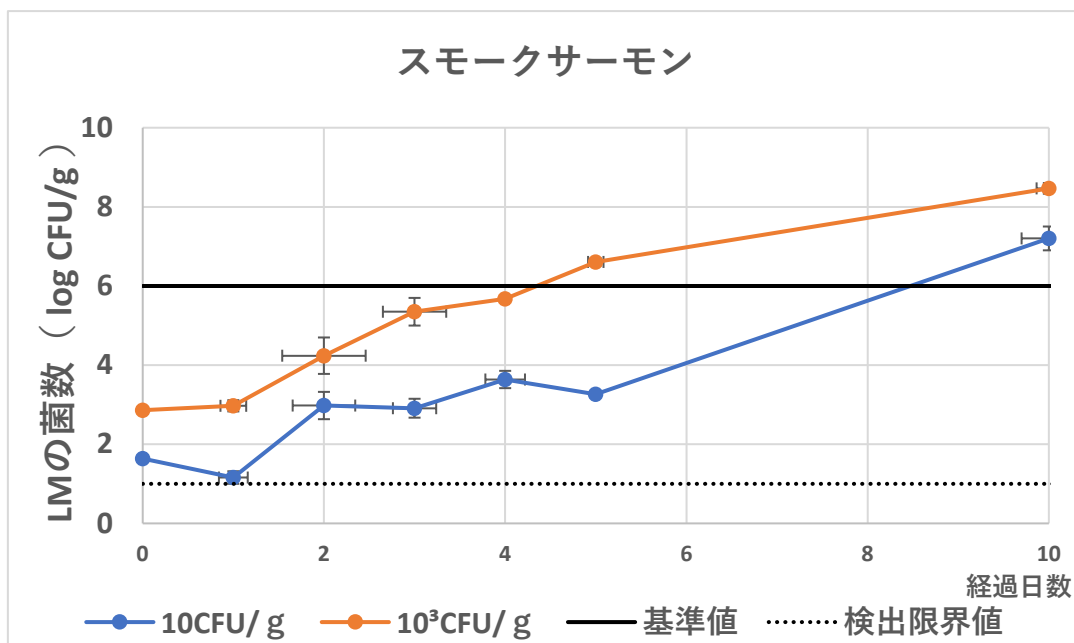


図 3. スモークサーモンへの接種試験 *L. monocytogenes* の低温での増殖

図4-a. 国内の低温管理食品に関する規則、ガイドライン等

保存温度 (以下)	食品衛生法	乳等省令	大量調理施設衛生管理 マニュアル(別添1)
15℃			バター・チーズ 練乳・ナッツ類 ・チョコレート
10℃	清涼飲料水 食肉及び鯨肉 非加熱食肉製品、特定加熱 食肉製品 (いずれも水分活性0.95未 満) 鯨肉製品 魚肉練り製品 ゆでだこ・ゆでがに 生食用鮮魚介類 生食用かき	牛乳 成分調整牛乳 低脂肪牛乳 無脂肪牛乳加 工乳 調製液状乳 乳飲料 クリーム 濃縮乳 脱脂濃縮乳	バター 野菜・果物 食肉類 固形油脂 殻付卵
8℃	鶏の液卵		
5℃			魚介類
4℃	生食用食肉、非加熱食肉製 品、特定加熱食肉製品(い ずれも水分活性0.95以上)		

図4-b. 諸外国の低温管理食品に関する規則、ガイドライン等

温度 (以下)	CODEX	FDA(USA)	UK	Australia	Canada
7℃		FOOD CODE2022 (EGG)			
5℃		FOOD CODE2022 (COOK CHILL)	The Food Hygiene (England) Regulations 2013 (preferably)	FOOD SAFETY PRACTICES AND GENERAL REQUIREMENTS	
4℃	CXC 39-1993 Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering CXC 52-2003 Code of Practice for Fish and Fishery Products				Guidelines for Time & Temperature Requirements for Potentially Hazardous Foods
1℃		FOOD CODE2022 (LONG LIFE ROP FOOD)			

図4. 国内外の低温管理