

お役立ち情報No.1

『月刊 HACCP2020 年 11 月号「HACCP 計画での孢子形成菌のコントロール」』

食中毒菌でコントロールの難しい芽胞菌対策の根拠になる情報が載っています。

例えば、

- ・ボツリヌス菌を低い温度でも時間をかければ殺せる理由
- ・FDA(米国食品医薬品局)が推奨する冷却速度(温度・時間)のデータ
- ・食中毒菌の増殖に係る温度と最大累積暴露時間のデータ

です。

インターネットの検索では入手できない情報を知ることができると思います。

残念ながらここでは、記事の全部を載せることが出来ないので、

興味のある方は、ぜひ月刊 HACCP2020 年 11 月号のご購読をご検討ください。

月刊 HACCP のホームページ

<https://www.keiran-niku.co.jp/haccp.html>

～「HACCP 計画での孢子形成菌のコントロール」の記事～

<https://hse-chiba.com/news/images/oyakudati01.pdf>