

<div data-bbox="81 143 225 215" data-label="Text"> <p>H10.2.1</p> </div>	<div data-bbox="276 125 711 192" data-label="Text"> <p>シー・アール・シー</p> </div>	<div data-bbox="724 109 1297 203" data-label="Section-Header"> <h1>食品環境情報</h1> </div>
<div data-bbox="102 286 202 327" data-label="Text"> <p>第2号</p> </div>	<div data-bbox="727 237 1490 333" data-label="Text"> <p>偶数月1日発行 発行所 シー・アール・シー食品環境衛生研究所 〒813-0062 福岡市東区松島3丁目29-18 電話(092)623-2211</p> </div>	

廃掃法の主な改正内容

廃棄物の減量化・リサイクルの推進

- 多量排出事業者における減量化の推進
 - ・減量に関する計画の作成
- リサイクルに係る規制緩和

廃棄物処理に関する信頼性と安全性の向上

- 設置設置手続の明確化（97年12月施行）
- 施設の維持管理の適正化
 - ・維持管理状況記録・閲覧（情報開示）
 - ・最終処分場の埋め立て終了後の維持管理費用の積立制度
 - ・最終処分場の廃止の確認
- 廃棄物処理業の許可要件の強化

不法投棄対策等

- 産廃管理票=マニフェスト=制度の適用範囲拡充（98年12月施行）
 - ・すべての産業廃棄物への適用拡大
 - ・電子情報化
- 罰則の大幅な強化
 - ・懲役一年 三年
 - ・罰金50万円 1000万円（法人の場合は一億円）
- 現状回復のための措置
 - ・措置命令の対象範囲の拡大
 - ・原状回復のための賃金の出えん等を行う産業廃棄物適正処理センターの制度の創設

* 茶文字は食品業界に直接関係のある改正内容

（社）日本惣菜協会は、「人の惣菜 伸びる惣菜」の調査を実施。対象は、首都圏の女性600人。惣菜の外部化がすすみ、惣菜・弁当の需要は着実に拡大するものと見られる。その一方で、惣菜の商品形態は極めて多種多様であり、食事スタイルの多様化や嗜好の変化は予測し難いものがある。このような中でいかに消費者ニーズの先端を捉え、購買意欲をそそる商品にするかが生き残りのポイントとなるだろう。

女性600人にきいた 人気の惣菜 伸びる惣菜

【日本惣菜協会調べ】

表：一週間の購入頻度順位(1回以上の割合で高いもの)

順位	惣菜名	1週間に1回以上購入した人の割合
1位	調理パン	54.0%
2位	コロッセ	36.0%
3位	うどん、そば	36.0%
4位	サンドイッチ	35.2%
5位	煮豆	29.8%



第一段が12月施行の廃掃法

罰則規定強化

変わる産廃物規制

すべての産業廃棄物への適用拡大へ

昨年六月公布された「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（廃掃法）の一部改正が、昨年十二月から段階的に施行されている。廃掃法改正の柱は、廃棄物の減量化・リサイクルの推進、廃棄物処理に関する信頼性と安全性の向上、不法投棄対策だ。規制緩和と罰則強化によって廃棄物の減量化や不法投棄対策を図ったこの改正は、食品産業にどのような影響を与えるのだろうか。

廃掃法の主な改正内容は、廃棄物の減量化・リサイクルの推進、廃棄物処理に関する信頼性と安全性の向上、不法投棄対策だ。この法律は、公示の日から六月、一年、一年六月の三回に分けて段階的に施行される。このうち食品産業に直接関連するのは、昨年十一月に施行された多量排出事業者の処理計画における減量の視点の明確化と今年十二月に施行される産廃管理票（マニフェスト）制度の拡大と、マニフェスト制度の電子情報化だ。多量排出事業者の処理計画

画における減量の視点の明確化とは、都道府県知事はその事業活動に伴い、多量の産廃を生ずる事業者に対し、その事業場の産廃の減量、その処理に関する経過作成を指示することができる。食品産業から発生する汚泥、動植物性残渣等の廃棄物は、有機物でも水分含量が多いため腐敗・変質しやすく、悪臭や衛生害虫の発生の原因となるばかりでなく、外部に委託処理・処分を依頼する際に廃棄物中の水分が委託費用を不用

意に押し上げている。中小食品メーカー単独ではリサイクルが難しい状況のなか、業界団体ぐるみの投資負担を減らす取り組みが必要となるだろう。

福岡市が 集中調査

歳末商戦の本格化を前に

食品衛生管理不備が1割

違反施設に口頭で改善指導

歳末商戦の本格化を前に、一日、福岡市は市内の飲食店や鮮魚・青果小売店、食品製造施設での食品の取り扱いや衛生管理を集中調査した。対象となった八二七カ所のうち、約一割の八三カ所で「問題あり」との結果が出た。市は違反施設に

対し、口頭で改善を指導した。市保険福祉局生活衛生課によると、調査は食品の取り扱いに関する施設監視とさつまあげ、ちくわ、かまぼこなどの魚肉練り製品二六検体の抜き取り検査、練り製品については、約一週

間かけて細菌検査と着色料や保存料などの理化学検査をする。施設監視の結果

本来、冷蔵ケースで販売しなればならない牛肉、豆腐、冷凍食品、生めんなどを、特売などのためにケースの外に置いて販売しているなど、温度管理不適が六九件もあった。このほか、弁当、惣菜、食肉製品で賞味期限の表示がなかったものが十三件あった。

(十二/二 朝日新聞)

九州・山口八県で一九九七年(一〜十二月)に発生したO157などの病原性大腸菌の感染患者が計三七八人に達し、前年に比べ約三割増加したことが、西日本新聞社の調べで分かった。

九州・山口八県で一九九七年(一〜十二月)に発生したO157などの病原性大腸菌の感染患者が計三七八人に達し、前年に比べ約三割増加したことが、西日本新聞社の調べで分かった。

食中毒事件 病原性大腸菌

九七年の感染者九州・山口三割増

長崎・熊本・宮崎の三県 前年の二倍以上

九州・山口八県で一九九七年(一〜十二月)に発生したO157などの病原性大腸菌の感染患者が計三七八人に達し、前年に比べ約三割増加したことが、西日本新聞社の調べで分かった。

97年感染者数
計387人

とりわけ増加率が上がったのは、長崎、熊本、宮崎の三県で、前年の二倍を超えた。専門家によれば、夏場に長雨が続き、暖冬だったのも増加要因、「危機

97年の九州・山口の食中毒感染者数

	病原性大腸菌の食中毒	一般の食中毒
福岡県	168(127)	1898(2185)
福岡市	85(94)	800(782)
北九州市	25(4)	184(288)
佐賀県	20(48)	431(135)
長崎県	56(24)	677(502)
熊本県	44(22)	867(114)
大分県	27(15)	199(1071)
宮崎県	28(11)	36(347)
鹿児島県	13(18)	726(1319)
山口県	22(27)	813(600)
総計	378(292)	5647(6273)

注：単位は人、カッコ内は96年。福岡、北九州市は福岡県の内数

以前の届け出が少なかった事情もあるが、「七月以降に発生が集中。暑さに加え、長雨が続き、食中毒が発生しやすい条件がそろっていた」(大分県)などの見方が強い。

一方、サルモネラ菌などによる一般食中毒の感染者数は九七年、八県合わせて五六四七人で、前年の六二七三人より約一割少なかった。前年を下回ったのは福岡、大分、宮崎、鹿児島

の四県。宮崎では、感染者数が前年の約十分の一に大幅減少。また、熊本県では学校給食などによる集団食中毒が相次ぎ、一気に約七・六倍に増加するなど、県によつての格差も際立った。(十二/三 西日本新聞)

ちょっと気になる インターネット

日本食品衛生協会

http://www.jfha.or.jp/

昨年十一月、社団法人日本食品衛生協会のホームページが開設された。内容は、厚生省関連の情報をはじめ、食中毒情報など食品関係の最新情報がぎっしり。一度のぞいてみてはいかがでしょう。



ホームページの主な内容

最新情報

- ・厚生省記者発表資料
- ・厚生省通知
- ・食品衛生関連情報
- ・食品衛生法及び栄養改善法一部改正の要点
- ・こう変わる食費衛生法に基づく日付表示
- ・家庭でできる食中毒予防の6つのポイント
- ・容器包装リサイクル法

食中毒とは

- ・知ろう！防ごう！食中毒

出版物案内

- ・食品衛生関連図書
- ・消費者相談コーナー
- ・食品安全情報相談室
- ・リンクコーナー

小型球形ウイルス、患者一人から検出

福岡市の海鮮料理店で食べた会社員ら八三人が下痢や吐き気をもよおし、うち五人が入院した集団食中毒事件で、市保健福祉局は二十五日、有症者二人の便から小型球形ウイルス(SRSV)を検

福岡市で食中毒

出した、と発表した。原因食品は特定されていないが、加熱用のカキを生食用として提供していたため、市は同店を二十六日から五日間の営業停止処分にした。

SRSVはカキや二枚貝に蓄積されやすく、今年五月から新たに食中毒の病因物質に加えられた。有症者らは、ほぼ共通して酢みそを食べたという。(十二/二六 朝日新聞)

乾燥 熱 空気
に弱い

腸管内に常在
(ヒトや動物)
微好気性

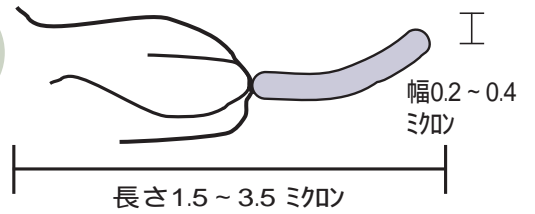
特徴

知って納得！
食中毒菌

カンピロバクター

Campylobacter

らせん状をした細菌。両端もしくは1
端に一本のべん毛をもって、特徴のある
活発ならせん状の運動をする。



カンピロバクターとは？

鶏や豚、牛などの家畜や、
犬などのペット類の腸管内
に分布しています。微好気
性(少量の酸素がある状態)
という特殊な条件下で増殖
し、常温の空气中では徐々
に死滅してしまいますが、
四 以下の温度ではかなり
長い間生きています。また、
少量の菌量(八 一

個)でも発病するため

飲用水が汚染された場合に
は大量の患者発生をみるこ
ともあります。潜伏時間は
二〜七日と長く、発熱、け
ん怠感、腹痛、下痢などの
症状となります。

(一九九七・二 食品衛生)

(一部省略)



保菌率 20~50%

カンピロバクター
食中毒の発生しや
すい要因
(1)住処(動物)
家禽

ニワトリは感染源として
もっとも注意が必要な動物
です。

ニワトリ以外の七面鳥、
アヒル、ウズラなどについ
ても、ニワトリ同様に高い
検出率が報告されています。



国内では、牛乳による発
生はありませんが、諸外国
では生乳による集団発生が
しばしば起きています。

ブタは便から高率にカン
ピロバクターが分離されま
すが、菌型は、コリが大部
分です。コリによる感染症
が少ない現状よりすると、
トリほど感染源としての重
要性はないものと考えられ
ています。



保菌率 30%~70%

牛の保菌率はニワトリほ
ど高くないが、農場によっ
ては一 %以上検出される
場合もあり、重要な感染源
です。



保菌率 数%~20%

家畜



保菌率 約15%

ペット動物

ヒツジは牛同様にカンピ
ロバクター・ジェジュニが
二 %以上に検出される場
合があり要注意です。



保菌率 20%以上

イヌを介しての感染症は
諸外国で報告されており、
注意が必要です。特に六カ
月未満の仔イヌの保菌率が
高くみられます。
また、ネコも、数%のジェ
ジュニの保菌がみられるな
ど、小児はとくにペットに
対する注意が必要です。

(2)市販食品への汚染
特に、鶏肉の汚染が著しい。
(3)食鳥処理場での汚染

予防のポイント

加熱殺菌！

冷蔵保存は
要注意！
分けて保存を！



表 カンピロバクターの月別発生状況(平成元年~七年)

年次	発生件数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
平成元年	31	-	-	1	2	6	6	7	2	-	4	3	-
平成2年	19	-	-	-	3	3	5	2	-	1	1	4	-
平成3年	24	1	-	3	1	6	3	2	1	1	3	2	1
平成4年	28	1	-	2	1	7	8	4	1	2	1	1	-
平成5年	14	-	-	-	2	4	3	2	-	2	-	-	1
平成6年	31	1	-	-	2	8	4	9	1	2	1	2	1
平成7年	20	-	-	-	-	5	4	3	2	4	1	-	1
合計	167	3	-	6	11	39	33	29	7	12	11	12	4

食品トラブル Q&A

バレнтаイン、ホワイトデーと、チョコやクッキーなどお菓子の行き交う二月三月。そこで今回のQ&Aは、お菓子特集です。

Q 生後六ヶ月の子供にフルーツゼリーを食べさせたら、顔や体が急に真っ赤になり、ぐったりしてきました。

A 医者の診断ではアルコールで酔っている症状とのことであった。この商品は、製品五十キロ当たり、ハロ



0ミリの洋酒を入れてある。ただし、加熱してあるので濃度は三分の一度に減っているが、乳児には強すぎた。原材料に「洋酒」入りと表示する。

ビスケット

Q 購入したビスケットの箱を開けると、表面に白いものが付着していた。食べてみると味もおかしい。

A これは、ファットブル現象といわれるものである。脂肪分を多く含んだビスケットは、品温が高くなると、脂肪分が溶けてビスケットの表面に浸み出す。その後、温度が下がると冷えて脂肪が固まり、斑点状になる。



パン(アンパン)

Q アンパンの表面に白っぽい髪の毛が付着している。(五センチ程の長さで、髪の毛よりやや太い。)

A これは、髪の毛ではなく、焼き上げ後、卵の黄身をパンの表面に塗抹する刷毛の毛である。

マロンケーキ

Q マロンケーキを食べようとしたら、お酒の臭いがし、唇がしびれたようになった。

A 品質保持のため使用されているアルコール製剤に原因があると考えられる。これは、エチルアルコールをマイクロカプセル化した粉末を小袋に充填したものである。開封直後のマロンケーキは、アルコール濃度が二・四%もあった。

かりん糖

Q 通りすがりの店でかりん糖を購入し二口食べたところ下痢をした。同僚にも食べさせたが、味がおかしくひどい臭いがするとのことであった。

A この苦情品は、二年前製造されたものであり、官能検査でひどい腐敗臭(魚臭)がした。検査の結果、油脂の酸化は3mg/kg、過酸化物体価は三九〇mg/kgであった。原因としては、製造後二年間ガラスケースに放置しておいたため、油が酸化し変敗したものである。

まんじゅう(甘酒)

Q 購入した甘酒まんじゅうにアンモニウム臭がするが、なぜか。

A 甘酒まんじゅうの製造に際しては、通常ドライーストを使用するが、製造時間を短縮する必要がある場合等は、化学的合成品の膨張剤が使用される。塩化アンモニウムを含む膨張剤を使用すると製造方法によっては、アンモニウム臭がし、苦情原因となる。アンモニウム臭のしない膨張剤の適正使用量は、特定できなかった。

洋生菓子類

Q 洋菓子店で洋梨タルトを購入し、食べたところ味が異常で吐き出した。また、舌がしびれ、吐き気があった。

洋菓子店では、他の菓子類も同様な状況であったので破棄した。

A 当該品から、農薬のDVPが、一丁・五ppm検出された。同店では、一月前に「スミチオン」により殺虫消毒を実施しており、その薬剤が食品(原材料、保管製品等)、器具類等へ付着し、製品である洋梨タルトに移行したものである。



生地が焦げたものであることがわかった。原因としては、原料に使用されている砂糖がクッキー焼き上げのとき、高温で焦げたものである。缶に詰めるとき、見落こされた。

度を何段階にも分け鎖のようにつなぐ。すると、チョコの成分である油脂分が鎖に邪魔されて自由に動けなくなり、熱が加わっても溶けにくくなるので、気温が上がって軟らかくならないのである。

チョコレート

Q 普通、夏になると溶けてきたり、手にべとつくチョコレートが

気温が上がっても軟らかくならない。添加物でも使用しているのではなからうか。

A 製法的には途中で普通のチョコと変わらない。最終段階でチョコの中に点在している砂糖、カカオの粉末、ミルクの粒子を、温

Q チョコレートにカビのようなものが、生えている。

A これは、チョコレートは、チョコレートの油脂や糖質の物理的变化によって起きるブルーム(Bloom)現象と呼ばれる。高温になると溶けて柔らかくなったカカオ脂が分離し、温度が下がると固まり白っぽくなりブルームが生じる。「食品の苦情Q&A」東京都参照



義理と人情のチョコがあふれている世間では、こんな光景も珍しいものになりつつある。