

H10.8.1 第5号	<h1>シーアールシー 食品環境情報</h1> <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>
--------------------	---

自然水ブームで人気 わき水飲料

北九州市 水質に不安「注意呼びかけ」

食中毒の恐れ

北九州市が、夏本番の前に、わき水問題で頭を抱えている。同市内に十八カ所あるゆづり水地の半数以上で大腸菌が検出されており、同市は「すべてのゆづり水の水質に不安がある」と指導に乗り出しているが、折からの健康ブームもあり、自然水として飲む人が絶えな

ためだ。「夏場は大腸菌が繁殖するので心配だが、手の打ちようがない」と対策に妙案がわかず困惑している。

水質が不安定で汚染を受けやすい状況にある」として、九四年に、すべてのゆづり水個所に「食中毒になる恐れがあるので飲まないで」と

の看板を設置し、注意を呼びかけてきた。だが、いたずらや、地元住民が「自分が飲んで大丈夫だった」などとして看板が取り外さ

れている所が多く、常時生水を飲んでいる人もいるのが現状だ。

同局は「大腸菌が検出されるといことは、動物のふん便などに汚染されている可能性もある。十分に煮沸すれば大丈夫だろうができるだけ飲まないようにしてほしい」と警鐘を鳴らす。しかし「市の所有でない土地もあり、規制は難しい」。飲み水などの利用が増える季節を控え、同市は



私有地内も対策に妙案わかず

水質汚染監視

300種対象に追加

環境庁発表 灰色物質にも拡大

環境庁は五日、河川や湖沼、地下水などの汚染監視を強化するため、生物の生殖機能を乱すとされる。環境ホルモン（内分泌かく乱物質）を含む三百種類の物質を新たに調査対象に加える」と正式に発表した。科学的には証明されていないものの一部で有害性が指摘されている「灰色物質」につ

いても監視の網を広げること、健康への被害が表れる前に対策を打てる監視体制作りを目指す。

現在の水質汚染対策では、カドミウムなど毒性の高い二十三物質が「環境基準」対象として排出を規制されており、これに次いで有害性が強く疑われているニッケルなどの重金属が「要監視項目」に指定され重点的に監視されている。「要監視」に次ぐ位置付けの「要調査項目」という調査対象範囲を新たに設けて、灰色物質を監視する体制を作る

環境庁が要調査項目とした主な物質

- 合成樹脂・繊維原料、塗料
- エチレングリコール、酢酸ビニール、ビスフェノール
- A、トリブチルスズ
- 樹脂添加剤
- フタル酸エステル
- 農薬・防虫剤
- クロロニトロベンゼン、ジクロロベンゼン、臭化メチル
- DDT、テトラクロロエタン、パラチオン
- 溶剤
- エチルベンゼン、トリクロロプロパン
- 金属類
- 亜鉛、アルミニウム、三価クロム
- その他
- ダイオキシン類（コプラナーPCB含む）

赤字の項目については、当社において検査受託中です。その他の項目につきましては、ご相談ください。

このため、同局は「大腸菌が検出されていなくても、

同市保健福祉局によると、同市内のゆづり水は、昔から多くの市民に親しまれてきた。しかし、安全性を危ぶむ声があったため、同局は一九九一年から四年間かけ全ゆづり水地の水質を検査、半数以上で大腸菌群が陽性と判明したという。

同局は「大腸菌が検出されるといことは、動物のふん便などに汚染されている可能性もある。十分に煮沸すれば大丈夫だろうができるだけ飲まないようにしてほしい」と警鐘を鳴らす。しかし「市の所有でない土地もあり、規制は難しい」。飲み水などの利用が増える季節を控え、同市は

福岡市の食中毒 昨年の二倍ペース

保健所は重点指導を展開

梅雨の雨模様が続き、蒸し暑いこの季節、食中毒の危険が高まってきている。福岡市の今年の食中毒発生件数は、過去十年間で最多だった昨年の二倍のペースで発生。今後、例年のように七月以降の夏本番に一気に増加すれば、かつてない「大発生の年」になりかねないことから、同市は、「徹底した予防が必要だ」と、注意を呼びかけている。

同市生活衛生課によると、今年の市の食中毒は二十六日現在で十七件（患者数三百十六人）。年間四十九件（同八百九人）だった昨年



ちょっと気になるインターネット

日本食品添加物協会

<http://www.alpha-web.or.jp/JAFA/>

今回ご紹介するのは、日本食品添加物協会の本ホームページです。「わかりやすい食品添加物」のコーナーでは、食品添加物とは何か・その役割や必要性、安全性に対する考え方などが紹介されています。

に加え、病院の検査設備や技術が向上した結果、「従来は埋もれていた軽い食中毒でも確認されるケースが多くなった」という。

さらに、天候の影響もある。福岡管区気象台によると、福岡市の平均気温は四月が平年より三・〇度高い一七・六度、五月が同じく二・三度高い二一・一度。梅雨に入っても高温多湿な日が続いていることから、市生活衛生課は「食中毒菌は気温が高いほど一挙に増殖するペースが早まるので、食品の管理は慎重にしてほしい」と指摘する。

このため、福岡市内の保健所は、ホテルや料理店、弁当店などの巡回指導を強化するとともに、学校、病院などの給食施設の調理員の研修に力を入れている。

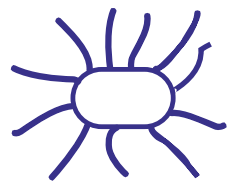
同課は、調理のときに、食材をよく洗い、十分に加熱する。常温で放置せず、早めに冷蔵庫などに入れる。食中毒菌が付着している可能性があるため、肉や魚を切った包丁では、野菜を切らないなどの注意をよびかけている。

(六ノ二七 西日本新聞)

知って納得!

食中毒菌

病原性大腸菌



病原性大腸菌とは?

大腸菌は、人・動物の腸管内に常在し、土壌や水などの自然界に広く分布しています。その多くは病原性を示し、食中毒や急性胃腸炎を引き起こします。

病原大腸菌による食中毒は、食品を摂取し、腸管内で増殖することによって起こる感染型食中毒です。病原大腸菌は四種類に分類されています。

特徴

増殖した菌が体内に入ると食中毒をおこす

予防のポイント

生水は要注意!

O157の予防法

- 手指、調理器具の十分な洗浄
- 調理時の十分な加熱 (O157は75 1分以上の加熱で死滅します。)
- 調理した食品は速やかに食べる(すぐに食べない場合は低温で保存)
- 井戸水や受水槽の衛生管理に注意。
- 生肉が触れたまな板、包丁、食器等は熱湯などで十分に消毒し、手も洗ってください。



正常ヒトの腸内が「すみか」

「旅行者下痢」に気をつけよう
東アジアからの旅行者



かける必要があります。

VEREは適切な加熱（70、1分又はこれと同等）により死滅する。十分な加熱調理が感染予防のポイント！

院内感染原因菌を輸入鶏肉から検出

病気などで体の抵抗力の落ちた人に敗血症などの症状を引き起こす院内感染原因菌のバンコマイシン耐性腸球菌（VRE）がフランスなどからの輸入鶏肉に含まれていたことが、二日までに、厚生省の調査でわかった。VREは院内感染の原因菌として知られるメチシリン耐性黄色ぶどう球菌（MRSA）などに広く効果がある抗生物質バンコマイシンに耐性を持ったため、汚染の拡大防止に厳重な監視が必要だ。

VREは健康な人にはほとんど影響はないが、重い病気にかかっていたり大手術の後などで抵抗力が落ちた人には、敗血症などさまざまな病気を引き起こす場合もある。また、健康な人の腸内から便などを介して汚染が広がる可能性もある。VREは、食用の鳥の成長促進剤として使用されたアポバルシンという物質が原因で出現したとされる。アポバルシンは、日本では農水省の飼料添加物の指針を取り消された一九九七年から使われていないが、タイなど一部の国では使用が続いている。VREが鶏肉から検出された例は国内では奈良県内などで数例が確認されているが、アポバルシンとは、無関係とみられる。

（七ノ一一 厚生福祉）

弊社で受託中の食品添加物

着色料	漂白剤
酸性タール系色素	二酸化イオウ
甘味料	臭素酸カリウム
サッカリンナトリウム	その他
保存料	BHA
ソルビン酸	BHT
安息香酸	プロピレングリコール
デヒドロ酢酸	流動パラフィン
プロピオン酸	縮合リン酸
パラオキシ安息香酸	シリコン樹脂
OPP	ソルビット
DP	過酸化水素
TBZ	n-ヘキサン
EDB	アセトン
発色剤	ミョウバン（Alとして）
亜硝酸根	
硝酸根	

食品トラブル Q&A

メロン

Q メロンを食べたところ、異常な味がし、直後から舌の先が痛み、口の中がヒリヒリし、さらに喉の奥が焼けるように痛んだ。

A 苦情メロンは、柄の部分から過熟し腐り始めていた。メロンは、成熟課程で揮発性物質を生成することが知られている。これらの物質を検査したところ、エタノール六五 ppm、酢酸エチル四二 ppmを検出した。本事例では、この揮発性物質が口内を刺激したのである。



子どもの頃に夢みたメロンもこう来ると悪夢になりそう

ブドウ

Q ブドウの表面に白い粉がふいているが、毒性はないのか。

A 天然の果実には一般に果粉として、ソルビトールが存在する。これが、白い粉となってブドウの表面に付着している場合が多い。他に、石灰ボールドル液の散布が、残存することも考えられる。



ぶどうに含まれるポリフェノールは、血液をサラサラにしてくれる

トウモロコシ

Q もぎたてのトウモロコシを蒸したらおいしかったので、冷蔵庫に生のまま保存し、一、二、三日後に蒸して食べたところ、まったく別の味になっていた。

A トウモロコシは、完全直前の約一週間が最も甘く収穫後数日で味も甘みも失われる性質がある。賞味期間が短い穀物である。今回もこのためであろう。

パイナップル

Q パイナップルを半分に切ったところ、虫の卵のような黒褐色のフツツが数え切れないほど入っていた。

A 栽培種のパイナップルは、一般に同品種間で

は受粉した場合であっても受精できず、種子はつけない。しかし、何らかの原因で種子をつけるばあいがあるが、今回もこのパイナップル種子である。食べても害はないが、商品価値はなくなる。

「食品の苦情Q&A」東京都参照

パイナップルの種子ってみたことあるかい？



お醤油ぬって焼いてもよし、バターと塩で食べてもよし、夏のとうもろこしっておいしいですね



ダイオキシンの環境庁調査 規制強化も

焼却場以外にも発生源

ディーゼル車・アルミ加工工場

がんや奇形を引き起こす猛毒の化学物質ダイオキシン類が、ごみ焼却場だけでなく、規制対象外のディーゼル自動車、アルミ加工工場の排水などからも発生していることが、環境庁が十六日発表した九七年度の調査結果でわかった。小型焼却炉のダイオキシン排出の

実態も判明、同庁は今後厚生省などと協力して詳細な調査を進め、規制強化も含めて検討する方針だ。

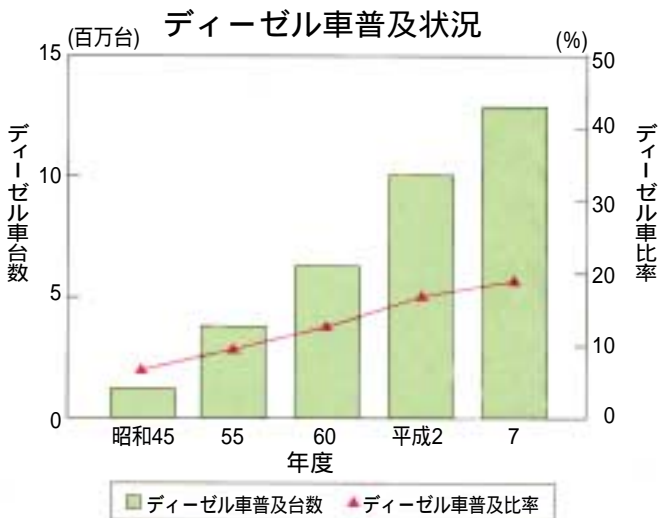
その結果、小型焼却炉の排ガスから一立方メートル当たり九・七六百ナノ(ナノは十億分の一)グラムのダイオキシンを検出した。最も高い六百ナノグラムを出したのは民間病院が所有する施設で、中型以上の既設炉が年内に達成しなくてはならない基準である同八十ナノグラムの七倍以上だった。

ごみ焼却炉以外では、鉄鉱石の焼却炉が平均で同〇・四二ナノグラムだったのをはじめ、アルミニウム溶解炉、セメント焼却炉など十六施設のうち八施設でごみ焼却炉の最も厳しい規制値を上回るダイオキシンが検出された。

ディーゼル車については十二トントラックの走行実験で、平均同二・六五ピコ(ピコは一兆分の一)グラムと極微量ながら検出。

国内で大気中に放出されるダイオキシンの八・九割がごみや産業廃棄物の焼却で発生し、その大半がばいじんと一緒に降り注ぐといわれる。

(七ノ十七 日経新聞)



H9「環境白書」より

ディーゼル車については十二トントラックの走行実験で、平均同二・六五ピコ(ピコは一兆分の一)グラムと極微量ながら検出。

国内で大気中に放出されるダイオキシンの八・九割がごみや産業廃棄物の焼却で発生し、その大半がばいじんと一緒に降り注ぐといわれる。

(七ノ十七 日経新聞)

検査項目

ばいじん



「ダスト」とも呼ばれる。

いわゆる、すす等の固体粒子で、不完全燃焼時に多く発生する。ボイラーや焼却炉が主な発生源である。

煙突からの排ガス中のばいじん除去のため、除じん集じん装置が多く普及している。

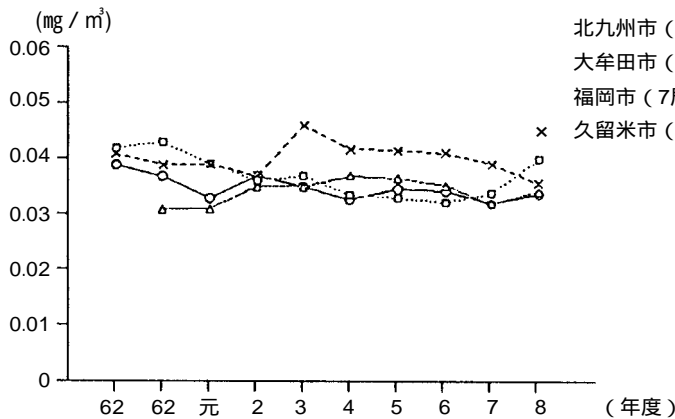
スクラバー、サイクロン、電気集じん装置など種類も多

い。大気汚染防止法では、施設の設置年月により段階的に規制されている。新型の施設ほど厳しい排出規制が求められている。

ばいじんは、大気環境中の浮遊粒子状物質を構成し、環境基準の非達成の一因となっている。

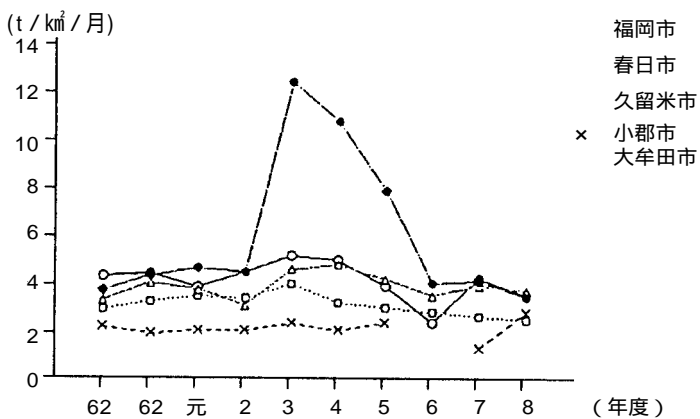
人体には、慢性気管支炎など、呼吸器系の障害をひきおこす場合もある。

浮遊粒子状物質濃度経年変化 (一般環境大気測定局)



(注) 継続して測定している局の地域別年平均値

降下ばいじん量経年変化 (福岡・筑後地域)



(注) 各市の測定点の年平均値 H9 福岡県「環境白書」