

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

九州・中国地方

水道水から環境ホルモン

生協連合会グリーンコープ連合

生協連合会グリーンコープ連合本部・福岡市博多区)は十二月十六日、生物の生殖機能への影響が心配されている環境ホルモン(内分泌かく乱物質)を九州・中国地方の水道水から検出したと発表した。

水道水から環境ホルモンを検出したとする調査報告は九州・山口地方では初めて。環境庁環境安全課は、極めて低い濃度で人体への影響はないとみられる」と話している。

調査は九八年九月十二月同地方の水道水と河川の各十三地点から採取。民間調査機関「環境監視研究所」(大阪市)が分析し、樹脂原料のビスフェノールAや洗剤などに使われているノニルフェノール、農薬系三種類の計五種類が含まれているかどうか調べた。水道水ではビスフェノールAが九地点で検出された。

濃度は一リットル当たり、二・一・四マイクログラム(マイクロは百万分の一)。同研究所は、原因は水道原水の河川の汚染のほか、家庭給水用の硬質塩化ビニール管からの溶出も考えられる」としている。

ノニルフェノールは一点でごく微量を確認し、農薬は検出されなかった。河川水では、全地点でビスフェノールAかノニルフェノールが検出されたが、同研究所は、濃度は極めて低く、魚類への影響はない」とみている。

グリーンコープ連合は、



が水道水の全国調査を早くに実施してほしいと話している。

(九八ノ一七十七 毎日新聞)

これからの時代、各個人が水道水の安全性について考えていかなければならないだろう。(技術部より)

河川の水環境ホルモン汚染解明へ

水道取水口を全国調査

厚生省監視態勢を強化 来年度から筑後川など十水系

厚生省は、水道水として利用されている全国の主要河川の取水口で、健康への影響が懸念されながら水質検査が義務付けられていない内分秘かく乱化学物質環境ホルモン)など約百物質の一斉測定を実施することを決めた。測定するのは福岡都市圏などに飲料水を給水している筑後川など十河川程度。一九九九年から調査に着手、結果は「データベース」として蓄積し全国の主要水道事業者に情報提供する。水道原水の監視態勢を強めるとともに、水質基準強化に向けた基礎データとして

役立てる。環境ホルモンの河川調査は既に環境庁や建設省が行っているが、測定地点を河川の取水口に絞って「飲み水への影響を調べる」(厚生省)全国測定は初めて。測定するのは給水人口が多く、複数の都道府県にまたがる河川が対象。一河川四方

検査項目

硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
(基準値 10mg/以下)

主な不適の原因
流出した肥料成分、し尿下水、排水等による汚染が過去においてはなはだしかったことを示す。

対策等
水源の転換

身体に対する影響等
乳母(六ヶ月未満)が高濃度の水を摂取するとへモグロビン血症をおこし、呼吸作用を阻害する。

所程度の計約四十カ所です。年二回の調査を予定している。測定物質は、洗剤などに使われるノニルフェノールや樹脂などに含まれるビスフェノールAなどの環境ホルモンとダイオキシン類、農薬などを検討している。

水道法では、水道事業者にカドミウムや大腸菌など四十六物質の検査を義務付けているが、環境ホルモンは含まれていない。しかし環境庁などの調査で、河川から環境ホルモンの一部が検出されている。測定結果は、水道事業者がすでに把握している水質データも含めて、厚生省の外郭団体水道技術研究センター(東京)のホストコンピュータに入力。全国の水道事業者の端末と結んで有害物質監視情報ネットワークを整備する。厚生省のホームページを通して市民にも公表する予定。厚生省水道整備課は、測定結果によっては検出物質を監視項目に加えるなどの対策を検討し、水道水の安全を確保したい」としている。

(一部省略)
(九八ノ一七三 西日本新聞)

腸炎ビブリオぶり返す

食中毒急増、菌の主流変わる

厚生省、対策検討へ
減少傾向にあった腸炎ビブリオによる食中毒が近年急増している。時期を合わせるように検出される菌の血清型が別のタイプに変化しており、厚生省は二十六日まで、食品衛生調査会、厚相の諮問機関)の特別部会の中

に、対策分科会を設け、急増や変化の原因究明と予防対策の検討に乗り出すことを決めた。

厚生省によると、一九九〇年代に入り、食中毒菌の繁殖を防ぐ冷蔵技術の進歩などで、腸炎ビブリオは減少傾向となり、食中毒は九一年には発

生件数九十九件、患者数二千八百四十五人と最も少なくなりましたが、翌年から原因ははっきりしないが、件数、患者数とも増加に転じた。

九六年には二百九十件、五十二百四十一人、九七年には五百六十八件、六千七百八十六人となり、九八年は十月

までの速報値で七百三十七件発生し、患者数は一万六千八百六十九人と急増ぶりが見られている。

腸炎ビブリオの菌のタイプは血清型の組み合わせにより約七十五種類ある。日本では九五年まで、O4K8が主流だったが、九六年からは米国や東南アジアなどに多いO3K6に変化。厚生省の担当者も、最近の急増とい菌のタイプの変化といい、理由が分からないと戸惑い気味だ。

ちょっと気になる
インターネット

EICネット

<http://www.eic.or.jp/>



今回ご紹介するのは、環境庁による環境情報提供システム「EICネット」。

このホームページでは、環境問題に関する情報を、最新の行政情報から環境問題を

テーマとしたイベント・O&A等身近なものまで紹介されています。

また、情報検索ができるのも魅力。大変役立つホームページです。

知って納得！ 食中毒菌 ボツリヌス菌



注意点としては、家庭で缶詰や酢づけ、ハム、発酵食品などを作るときには、材料を良く洗浄し、菌を除去すること。真空パックや

缶詰が膨張していたり、食品に異臭のある時は味見程度でも口にしないようにすることなどがあげられます。

ボツリヌス菌は、嫌気性の桿菌で、熱に強い芽胞の形で、土壌や海、川などの自然界に広く分布しています。芽胞が混入した食物を

特徴

予防のポイント



土壌に広く分布

加熱による完全殺菌で予防



(技術部より)

腸炎ビブリオは海水域に分布するが、水温が下がる冬はほとんど検出されない。水温の上がる五月〜十月に検出され、水温が二〇になると、急に増殖します。

(九八ノ十二ノ七 日経新聞)

このため食中毒の専門家らで構成する対策分科会は過去のデータや保存されている原因食品を詳しく調査し、一〜二年かけて食中毒発生のメカニズムの解明を目指し、原因となりやすい魚介類を中心に取り扱いの規格や基準を作りたい考えた。

「わかりやすい細菌性食中毒」(日本食品衛生協会)より抜粋

環境検査の
A B C

排水・水まわりの衛生管理

毎日の基本的な清掃

グリーストラップのため
ますの清掃

作業終了後毎日清掃

床面と機器(冷蔵・冷凍庫)
のドア等の清掃
見落としがちながはね水に
より汚染されている

流し(シンク)の清掃

作業終了後、シンクの中まで
洗浄・消毒
熱湯・次亜塩素酸(適正濃度)
による消毒

下処理用と調理用のシンク
の使い分けの徹底

調理等の使用水の定期検査

水道の蛇口

一日に二・三回 アルコー
ル等で消毒を心がける

調理中の不用な床への床掃除
水まきはしない

(汚水のはね水により食材・
調理器具が汚染されるから)



流しから排水溝へのパイプ
は直接流れるような設備に
する汚水のはね水による汚
染防止)

食品工場や調理施
設・工場内の清掃は
毎日すみずみまで
行いましょう。

食品トラブル

Q & A

生しいたけ

Q 購入した袋入り生椎茸
の傘のヒタの部分に、2〜
5ミリの白い虫が30匹位
付着している。

A この虫は、シイタケに
つく虫でトビムシである(こ
のほかにキノコタニがいる)
出荷時の検品等が防止策に
なるが今回は見落とされて
いるようだ。なお、食べても
特に害はないと言われてい
る。

カニ

Q カニ肉を凍結貯蔵中に
カニ肉の赤色が白っぽくなっ
た。

A これは、カニ肉の赤い
色素が酸化で退色したため
であり、食しても特に問題
はない。

冬は温泉に
かざりますなあ

そうですなあ



ハルサメ

Q ハルサメにカビのよう
な斑点がついている。

A ハルサメは甘藷でんぷ
ん六、馬鈴薯でんぷん四の
割合で作られており、甘藷
粉にしばしば皮が混入し、
斑点状となる。食しても特
に問題はない。

「食品の苦情Q&A」東京都参照

病院厨房の自主衛生管理は、
実施されていますか？

病院厨房では、最低限次のような衛生
管理が求められています。

食材(食材に適した材料のチェック)

納入業者からの納入食材に関する細菌検
査の成績書の定期的な提示を求める。
または、納入商品を自主的に細菌検査し、
成績書等の文書を一定期間保存する。

調理済食品の定期的な細菌検査

(食材・調理器具が衛生的に取り扱われ、
処理されているかどうかのチェック)

検査の保存(二週間)

検査のご案内

弊社では、病院厨房や食材の細菌検査を受
託しております。

詳しくは、弊社営業部(092-633-2111
〜11)までお問い合わせ下さい。

シリーズ 考えよう地球温暖化 (2) オゾン層の破壊

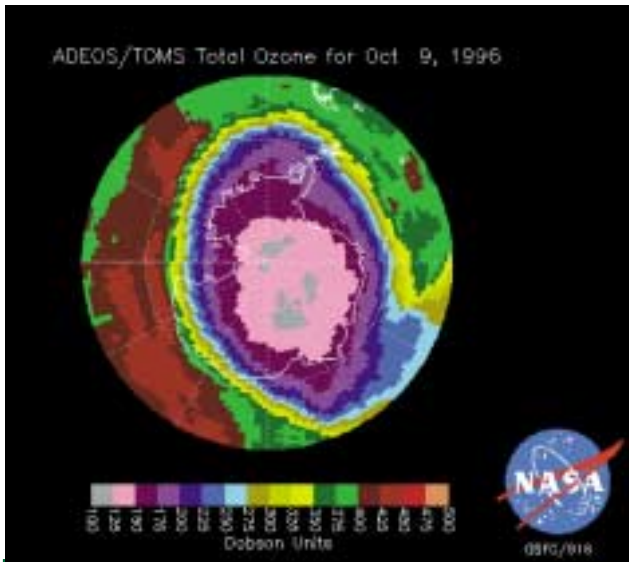
地球をとりまくオゾン層は太陽光に含まれる有害な紫外線の大部分を吸収し、われわれ生物を守っている。ところが、ヘアースプレーの噴射剤、エアコンの冷媒半導体の洗剤等幅広く使われているフロンガスが大気中に拡散し、成層圏のオゾン層を破壊している。その結果、オゾン層に吸収されるはずの有害紫外線の地表への到達量が増え、人間の健康や動植物に被害を及ぼす。人間への影響では皮膚ガンや白内障の増加が予測されている。

フロンガスの生産規制と回収により、オゾン層保護の取組が進められている。

オゾンホール

過去最も遅くまで存在

八月ごろ発生して十二月初めまでに消滅する南極のオゾンホールが十二月時点でも残っており、過去最も遅くまで残っていた記録を更新したことが十一月十四日、気象庁の解析で明らかになった。今年(九八年)は南極上空でオゾン層を破壊する塩素の濃度が高い状態が続いていることに加え、オゾン破壊の気象条件も整ったため規模も大きく存在期間も長くなった。気象庁の解析では、九八年のオゾンホールは八月上旬に存在が確認、下旬から急速に拡大した。九月中旬には面積が南極大陸の約二倍にあたる二千七百二十四万平方キロ、オゾン破壊量も八千九百万トンに達して、いずれも過去最大を更新した。また、一千万平方キロ以上の大きさの期間が百日を超えるなど、大規模である期間も長かった。オゾンホールは地球全体のオゾン層破壊の目安とも



NASAが全量分光計(TOMS)で観測した南半球のオゾン層の分布を表した画像(図の下のカラーバーは、左ほど、オゾン層が薄くなっている。上の図の中央(南極-白線で囲まれた部分)の紫色で囲まれた範囲がオゾンホールと呼ばれているものです。

「環境庁ホームページ・E I C ネット」より

され、一九八〇年ごろから観測され、近年は連続して最大規模の大きさに発達、消滅する時期も発生当初の八〇年代は十月下旬から十一月下旬、だが、九〇年代に入って十一月下旬や十二月にずれ込むことが多くなっていた。

(一九八〇年十一月十四日 朝日新聞)

ダイオキシンの環境庁調査

住宅地でも高濃度

研究者ら予想外に深刻

環境庁が十二月二十二日発表した大気中ダイオキシン濃度の全国調査で、ごみ焼却場周辺だけでなく住宅地にも汚染が広がっていることがわかった。東京都清瀬市をはじめ大都市の住宅地で高濃度が測定された。研究者からは、国内のダイオキシン汚染は、想像以上に深刻なところがあり、さらには、脇本忠明愛媛大学教授との見方が出ている。

国内で大気中に放出されるダイオキシンの八〜九割は、ごみや産業廃棄物の焼却場が発生源とされているが、最近の研究では小型焼却炉やディーゼル車などからもダイオキシンが発生すること

とが分かっている。個別の発生量はわずかだが、総量では無視できず、住宅・工業地域で大気汚染の原因になっている可能性もある。

政府はごみ焼却場の規制を昨年末に大幅に強化し、二〇〇二年までにダイオキシン排出量を九割以下減らせる」と試算している。規制の効果が出れば大気中の濃度も減っていくはずだ。今回測定された濃度についても、環境庁は「指針値を超える大気を数年間吸っても、健康影響は考えにくい」としている。

しかし、削減効果が目に見える形で表れるには時間がかかる。胎児は汚染の影響を受けやすいとする報告もあり、今後、小型焼却炉など新たな規制強化も必要になるとみられる。

(一九八〇年十一月十四日 朝日新聞)

ダイオキシンの発生を減らすには、ごみの焼却を規制するだけでなくリサイクル、ごみの減量など身近な取組も大切だ。(技術部より)

