

H11.8.1

第11号

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

が査
調
水

甘木市の井戸から 基準超える硝酸

県は六月二十五日小郡市

した

福岡地区の井戸で国が定めた環境基準値の六倍にあたる硝酸を検出するなど、計五カ所の井戸から基準値を超える硝酸やフッ素を検出したと発表した。国が地下水の環境基準を設定したのに伴い、県も一九九七年度から井戸の水の硝酸濃度を実施しており、今年度は硝酸やフッ素など計二十六項目について、県内四十四の井戸を対象に調査

このうち同地区で一リットル当たり〇・〇六ミリグラムの硝酸基準値〇・〇一ミリグラムを検出したほか、城島町江上地区、甘木市佐田地区、宝珠山村板屋地区でも同〇・〇五三〇・〇二ミリグラムの硝酸が検出された。また、高田町田尻地区、城島町江上地区の計五所からそれぞれ一・六六ミリグラム〇・九五ミリグラムのフッ素

(同〇・八ミリグラム)を検出した。城島町江上地区は硝酸とフッ素の両方が確認された。各地区とも健康への影響はないという。

県は高田町田尻地区と宝珠山村板屋地区について汚染範囲や原因を調査する。他の地区については地層に含まれている硝酸が原因として調査は行わない。

(六二六 読売新聞)

通常井戸水から硝酸はほとんどといっていいほど検出されることはない。

(技術部より)

レジオネラ菌

特養老人ホームのふろの

六割以上から検出 東京

東京・多摩地域の特別養護老人ホームのふろ給湯設備を対象に、東京都がレジオネラ菌生菌調査を行ったところ、常時加温する循環型過型ふろ(二四時間ぶる)の六割以上から菌が検出された。

その結果、二四時間ぶる九四カ所のうち、六四%にあたる六〇カ所から菌が見つかった。過渡付きふろの三八%と他の給湯設備三%でも菌

調査結果を受けて都は菌が検出された特養ホームに対し、塩素剤での殺菌や湯の取り換え頻度を高くするなど、衛生管理の徹底を指導した。(一部略)

(七二二 毎日新聞)

レジオネラ菌は二五〜四三度で増殖し、体力が弱い人が菌を直接吸い込むとレジオネラ肺炎などを発症し、重篤になる場合がある。昨年五

が検出された。

(技術部より)

検査項目

塩素イオン
(基準値 200mg/以下)

主な不適の原因

海水の侵入し尿下水排水等の混入の可能性がある。自然水にもいくらか含まれる地域差がある。特に多量に含まれる場合や急激に増加した場合、汚染の指標となる。

身体に対する影響等

基準値は塩味を感じる値から設定されている。濃度の大小よりは、相対的変動の大きさにより汚染の指標となり得る。



やさしい
コアラ博士の解説

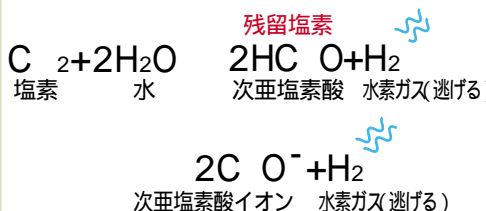
塩素イオンと残留塩素はどう違うんですか？



ふむ、水道水には、消毒剤として塩素が使われている。このとき、塩素が水と反応して生じる次亜塩素酸・次亜塩素酸イオン・そして水道水中のアンモニア化合物などを総称して残留塩素という。

塩素イオンは、水中に溶けている塩化物中の塩素分のことじゃ。

【水に塩素が入ると】



【塩素イオン(C⁻)】

自然界に存在する塩化物

NaC (ナトリウム塩)
KC (カリウム塩)
CaC (カルシウム塩)

水の中で わかれる

K⁺ Na⁺ C⁻ C⁻
Ca⁺ 塩素イオン



「おいをかぐだけで、どこの河川、湖の水かを当てる元水道局員の話
「異臭の元を突き止めた！」

七十年の正月二日のこと。水道の水が臭いという苦情が東京都千代田区両国から届いた。夜中に何だか分からないうちに、来てほしい」と電話で呼び出されました。さっそく水のおいをか

くと、タマネギが煮れて腐りかかったようなムツとする。これまでに経験したことのない悪臭でした。三都県からの苦情でしたから、発生源が利根川であり、私の受けた目隠しテストで上流のほうと分かりました。

それで、かすかなにおいを頼りに川に沿って一〇〇キロくらい探して、支流沿いの化学工場が犯人だと突き止めることができました。においの元は、製造が禁止された直後の、甘味料・チクロの原料でした。(一部抜粋)

(四一九 毎日新聞)

前田さんの活躍はさらさら次号へと続きます。

食中毒患者、再び増加

腸炎ビブリオにご注意

魚介類から二次汚染も 手・調理具よく洗おう

病原性大腸菌O157やサルモネラ菌などの陰に隠れて目立たなかった腸炎ビブリオによる食中毒がこの数年、再び増えている。魚介類などを媒介して中毒を起すこの細菌は海水温が上がる六月から九月にかけて増殖し、発症もヒククを迎える。再び流行し始めた原因が分かっているため、対策の決め手はないが家庭でできる食中毒の予防法を心掛けたい。

「最近はお3K6というタイプの菌が増えている。しかし、なぜどこで増えているのか、ナゾなんです」と分科会の座長を務める国立感染症研究所食食品衛生微生物部長の熊合進さん。

再び増加した原因がはっきりしないため、今のところほかの細菌による食中毒と同様、細菌を付けない、増やさない、殺すことが基本だ。まず、新鮮な食材を選び魚の表面やえらなどに付いている菌を水で洗い流すことが弱っている時などには



農林水産省
http://www.maff.go.jp/

ちょっと気になるインターネット

今回ご紹介するホームページは農林水産省です。このページでは農水省から出される通知やお知らせ、記者発表資料等を掲載。Q&Aコーナーでは消費者の部屋相談日録集をはじめ輸入米や農業用水、野菜の原産地表示について等分野別の情報を分かりやすく解説。農林水産関連の検索もできるので便利です。

刺身など加熱しない食品は食べない方が無難だ。

腸炎ビブリオは増殖のスピードが速いため魚介類は低温保存を徹底し、料理は作ったらすぐ食べることを。

「見落とされがちなのが、手や調理器具を介して、ほかの食品に細菌が付く二次汚染

福岡市 食中毒今年十三件

最悪に迫る勢い

福岡市内で食中毒発生事件数が過去最悪だった昨年に近いペースで増えている(六月二十一日現在十三件、昨年十九件起きており、今後高温多湿の気候で多発シズンを迎えることから、同市生活衛生課は十分な衛生管理を呼び掛けている。

肉類については基本的に生で食べないように訴え、特に乳幼児、高齢者、病弱者は抵抗力が弱いので禁物と掲載。

魚介類は、新しいものを購入し、すぐに冷蔵庫へ家でさばくときは十分に水で洗うことなどを強調している。

魚介類は、新しいものを購入し、すぐに冷蔵庫へ家でさばくときは十分に水で洗うことなどを強調している。

今年の発生件数は一月一件、二月五件、三月一件、五月二件、六月三件、四月はなかった。原因となる菌別では肉、卵に繁殖するサルモネラが四件、カンピロバクターが三件、カキなど二枚貝に付くSSRS(小形球形ウイルス)が三件、病原性大腸菌が一件など。

同課や各保健所では五月末から市政便りやチラシの配布で予防策を示している。

が表れたら、安易に下痢止めに頼らず、医療機関に行くようにしたい。(一部略)

腸炎ビブリオは二丁四%の食塩を含む環境で増殖する。淡水に弱いので、十分に真水で洗浄することで予防できる。(技術部より)

衛生注意呼びかけ

衛生管理をする際のチェック項目として、正しい手洗い、食品及び調理器具の衛生的取扱い、冷蔵庫の適正な管理などがある。(技術部より)

作業区域

落下細菌の検査では作業区域ごとに基準値が定められており、区分は左記のように分かれています。

- 清潔作業区域
- 放冷、調製場、包装場、製品の保管場所
- 準清潔作業区域
- 非汚染作業区域のうち、加工場及び加熱処理場
- 汚染作業区域
- 検収場、原材料の保管場所、下処理場

知っておきたい 衛生規範の指導基準値

落下細菌

今回は左頁の実験室のコーナーでも採り上げた落下細菌の指導基準値です。

食品	区域	落下細菌数	落下真菌数
弁当・そうざい 洋菓子 セントラルキッチン/カミサリー 生めん類	清潔作業区域	30個以下	10個以下
	準清潔作業区域	50個以下	
	汚染作業区域	100個以下	
漬物 (pH4.5以上の製品)	清潔作業区域	50個以下	10個以下
	準清潔作業区域	100個以下	
	汚染作業区域		

環境検査の
ABC

厨房の衛生管理

〜厨房臭を防ぐ〜

出入口での靴の消毒
必ず消毒用の水槽を設
置し、菌を厨房内に持ち
込まないようにする。

壁・戸棚
においがつくころは、
汚れも目立ちゴキブリ
の発生源となる。

漬物桶
小バエを防ぐ意味でも、
ぴたりとしたフタをする。

揚げ油・油カス
フタをすることで酸素
とにおいのもとを両方を
シャットアウトし、多量
にたためず、早めに処分する。

残菜入れ
一日分の残菜を入れ
ても、少し余裕があるく
らいの容量を選び、必ず
きちんとフタをする。

厨房内禁煙

モップ・ほうき
フックにかけて乾燥保管

床の清掃
床に残菜カスが残ってい
ると衛生害虫の厄介場にな
る。作業終了後、必ず清掃す
ること。清掃後は、カッパキ
等でよく水をきり乾燥させ
ることが重要である。
床の洗浄には専用の洗浄
殺菌剤を使うと効果的。殺
菌剤としてはジァノックスサ
ラヤがある。雑菌の増殖を
抑えることで臭い防止にも
なる。



落下細菌実験
(準清潔作業域)



落下細菌実験例(清潔作業域)

チェック！チェック！
実験室
厨房の落下細菌

今回は、厨房の清浄度を
調べる落下細菌の実験です。

検査の流れ

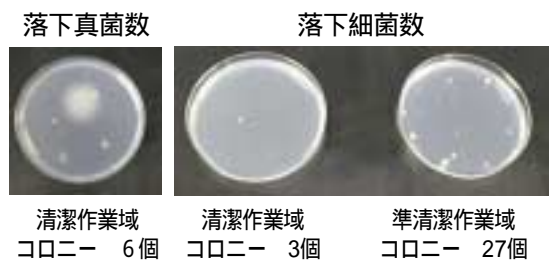
培地を入れたシャーレの
フタをとり、測定場所に
置く。測定は原則として
作業中に行つて。

今回は、清潔作業域と準
清潔作業域についての実
験を行った。

落下細菌数は五分落下真
菌数は二十分放置後フタ
を閉める。

ふ卵器で培養
(落下細菌三五 四八時間
(落下真菌 三三 七日間))

判定コロニーをカウント



今回測定した厨房は衛生
管理がきちんと行われており
右肩下の衛生規範内の結果た
ら。

定期的な検査を行うことで
作業中の衛生状態が把握で
きる。

おやじアワビの飲み会の巻

夏はやっぱりビールたい！

乾杯！

ビールといえば、アワビール！(泡)

ギャルっちょも、かアワビー！(かわいい)

最後は、母ちゃんにアワビ(おわび)...

どこぞうい とったとね!!

食品トラブル
Q&A

ビール

Q 日光があたる場所に置
いていたビールを、のんだ
ら特異な味がした。(日光臭)

A ビールに日光があたる
とおこる現象で、ビール中
のイソフムロン(ビールの
苦み成分)が光に当たって、
部分的に分解する。また、ビ
ールの蛋白質中の硫黄分も日
光で分解し硫化水素を発生
する。この両者が結合し、特
殊な臭いを持つ物質ができ
たものである。

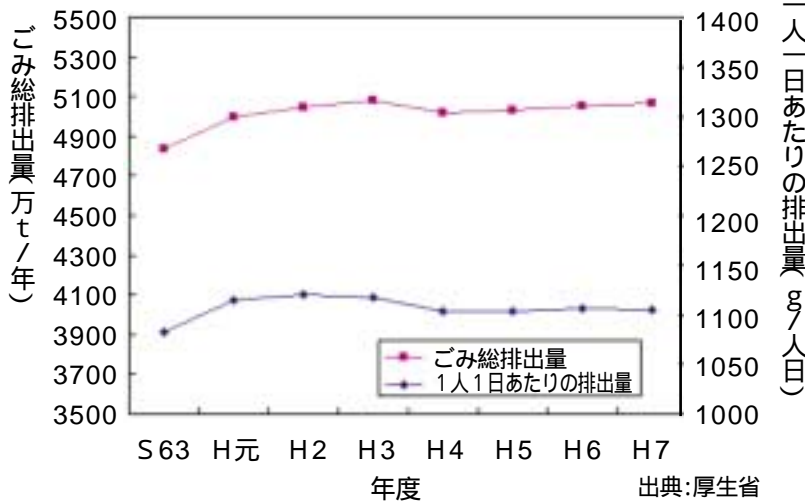
アワビ(冷凍)

Q 冷凍アワビの表面が黒
色化し、電子レンジで解凍
すると泥臭い臭気が発生す
る。

A アワビの表皮に付着し
ているある種の低温細菌が、
〇 付近で発育増殖し硫化
水素を産生し、アワビが黒
色化した。この、硫化水素が
製品を過熱するとき、泥臭
い臭いを発生する。

「食品の苦情Q&A」東京都参照

ごみ排出量の推移



シリーズ 考えよう地球温暖化 (5) ごみ問題

十年間で五七九万トン増加

ごみの年間発生量は、昭和六一年度には、四四七五万トンだったのが平成六年度には五〇五四万トンになっている。また、ごみの種類もライフスタイルの多様化に伴って増え続けており、不要になった大型の家庭用品など適正処理の困難なごみが増えている。

ごみの増加に伴い大きな問題となっているのが処分場。その残余容量は急激に減少してきている。ごみ処理場の寿命を伸ばすには一人一人のごみ減量の取り組みが大変重要となる。また、ごみ減量とともに重要なのが、ごみをきちんと分別すること。ごみ焼却による「有害物質」の発生はきちんとしたごみ分別でかなり抑えられるといわれている。

ごみを減らそう!

簡単エコライフ

- 不要なDMは断る。
- 商品の過剰包装は断る。
- 使い捨て容器を使わない。
- 生ゴミは水をよくきる。
- リサイクル商品を積極的に利用する。



地球温暖化で来世紀中ごろサケが絶滅?!

WWFが警告

地球温暖化の影響でサケが来世紀中ごろまでに絶滅する可能性が高まっていると警告する報告書を、世界自然保護基金WWF、本部スイスが八日、公表した。温暖化で海水温が上昇すると、水温の変化に弱いサケの生息域が失われるためという。

報告書は、最新の化学論文などをもとにまとめられた。それによると、海水温が平年より高かった一九九七

年と九八年、アラスカではベニザケなどのサケの水揚げが激減し、地域経済に打撃を与えたと指摘。そのうえで、北太平洋を回遊するベニザケを調べた日本とカナダの専門家の研究結果を取り上げ、サケは高い水温では栄養不良になるか餓死してしまふことが明らかになっているとした。

サケは、エサが多くあれば夏の高温でも耐えることができるが、十分なエサがないと餓死してしまふ。

このため、大気中の二酸化炭素がこのまま増加し、水温が上昇すると、二十一世紀半ばごろまでにベニザケの生息適地はほとんどなくなる。ほかのサケ類も水温に影響を受けやすく、同様に温暖化で生息域が狭まる恐れがあるとしている。

(六ノ八 読売夕刊)

地球の平均気温は、毎年確実に上昇を続けており、環境の変化に弱い生物ほど絶滅の危機にある。(技術部より)

腸内細菌検査のご案内

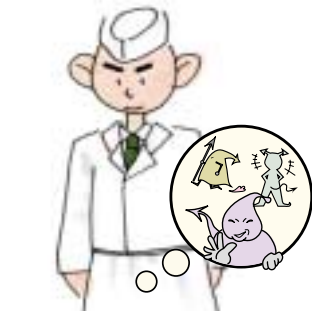
今年四月一日、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律が施行されました。この法律では、二類に腸管出血性大腸菌感染症が分類されており、一定の職種・直接飲食物に触れる業務への就業制限を行うことで、発生拡大を防止すべきとしています。弊社では、腸管出血性大腸菌をはじめ、コレラ、赤痢、サルモネラ等の従業員を対象とした腸内細菌検査を委託しております。

詳しくは、弊社営業部 〇九二六三三二二二(まで)お問い合わせ下さい。

従業員は、左記の施設で義務づけられています。

- 食品製造業 食堂、レストラン、スーパー等
- 学園祭(バザー等)
- 学校給食、給食センター、保育園等
- 集団給食施設調理業務従事者
- 建築物飲料水貯水槽清掃業者
- 貯水槽清掃 業者(ビル管理法)
- 水道事業者(水道法)

健康保菌者ってなに?



一見健康でありながら体内に病原体をもっている人のことをいい、知らないうちに食品を汚染してしまふことがあります。定期的な検査を実施することで、汚染拡大を防止できます。