

H11.10.1

第12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

福岡県 産廃処分場が集中 筑穂町の河川 定期的な水質検査を

嘉飯山水源の森林活性化推進議員連盟は二十日、飯塚市の豊嘉穂保健所を訪れ、近く産廃廃棄物処分場が集中する筑穂町の内住川と同川の支流の大野川で定期的水質検査をするよう求める要望書を提出した。

要望書では、内住川などの水は飯塚市や筑穂町の下水道や農業用水として利用されており、水質検査底質検査を定期的に行い有害物質の変化を記録保存していく

ことが必要と指摘。ダムへの取水口など三地点での重金属類、ダイオキシン類などを含む検査を求めている。

同地区では敷地に廃棄物を山積みにするなど環境悪化の懸念の声があがっている。産廃業者が操業再開の動きを見せているほか、内住川の石が赤く変色していることが分かっており、同連盟副野会長は、石灰六法の失効後、地域活性化の基本は、農地、森林水の二本柱、三本柱が

（技術部より）

東京・墨田 空調や貯水タンク 掃除・点検に原因か セラチア菌感染で病院長

東京都墨田区の墨田中央病院（小島邦昭院長）で発生したセラチア菌集団感染で、小島院長は二十日午後会見し、謝罪するとともに、空調機器や貯水タンクの掃除・点検が感染の原因になった可能性があることを示唆した。

集団感染は七月二十六日から同二十七日にかけ発生。外科病棟三階に入院中の患者十三人が高熱を出し、同じ

病室の七十歳代の女性三人が相次いで死亡。この三人を含む七人からセラチア菌が検出された。同病院によると、なお一人が重症という。

同病院によると、二十一日に空調機器や貯水タンクなどを一斉に掃除・点検していた。小島院長は感染の原因について都などの検査結果を待たなければ分からないとしながらも、セラチア菌は水

（技術部より）

廃棄物処理法において、廃棄物とは「ごみ、粗大ごみ、燃え殻、汚泥、廃油、ふん尿その他の汚物又はその排出実態等から見て客観的に不要物として把握することができるものであって気体状のもの及び放射性廃棄物を除く、固形状から液状に至る全てのものをいう。」

（八ノ二 西日本新聞）

セラチア菌は、もともと非病原菌とみなされていたが、肺炎などの感染症を起こす病原菌として注目されだした。

（技術部より）

検査項目
カルシウム・マグネシウム等（硬度）
（基準値 300mg/以下）

主な不適の原因

地質の影響による。海水工場排水、下水等の混入も疑われる。水道ではモルタルライニング管やコンクリート構造物、あるいは水の石灰処理によって増加することもある。

身体に対する影響等
高濃度で胃腸障害をおこす場合もある。硬度の高い水は、石けんの泡立ちが悪く、ボイラー水に不適など、日常生活に影響が大きい。適量の硬度の水は飲料水として美味である。



やさしい
コアラ博士の解説

水の硬度はどれくらいがおいしいですか？



硬度は、一リットルあたり10〜100mgがおいしいといわれている。硬度の低い水は、淡泊で、くせがない。硬度の高い水は、口に残るような味がし、人により好き嫌いが別れる。また、カルシウムに比べてマグネシウムが多いと苦みが増す。硬度以外のおいしい水の条件は、下表のようになっている。

「水がおいを抱えて来る」
湖の水を当てる元水道局員の話
「おいをかくだけで、どこの河川、水には、そんなに個性があるのですか。」
いろいろなおいがあるんですが、このにおいだけは、この特有のものがある。それを覚えるのに、やはり年月がかかります。甘さのほか、土や藻、ワラなど自然

蒸発残留物	30~200 mg/	多いと苦み、渋みが増し、適量だとこくのあるまろやかな味。
遊離炭酸	3~30 mg/	水にさわやかな軽い味を与え、多いと刺激が強くなる。
KMnO ₄ 消費量	3 mg/ 以下	有機物量を示す。多いと渋みをつけ、塩素の消費量に影響して水の味を損なう。
臭気度	3以下	水源の状況により、様々なにおいがつくると、不快な味がする。
残留塩素	0.4 mg/	水にカルキ臭を与え、濃度が高いと水の味をまずくする。
水温	最高 20 以下	水温が高くなると、おいしくない。冷やすとおいしく飲める。

界のにおいですね。藻類ではさわやかかアツクが強い感じでしょうか。土が石か岩か、ワラでも植物の枯れたにおいそのもの、野焼きして草を燃やし、雨が降って濡ったイメージのにおいとさまざまです。その水が草の中を通過してきたのか、枯れ葉や大きな樹木の根っこを通過してきたのか、水がそのにおいを抱えてきてくれるんです。

（一部抜粋）
（四ノ一九 毎日新聞）
終わり

食中毒での営業停止無視 「すし食いねえ」

被害拡大、北海道・小樽の店摘発

食中毒による営業停止処分を無視して、寿司の出前を続け、それを食べた客が新たに食中毒になるといった悪質な営業を行っていたとして

北海道警小樽署は六日、小樽市高島の寿司店「柏寿司」と同店の柏博義社長（五九）を食品衛生法違反の疑いで札幌地検小樽支部に書類送検した。食中毒患者を発生させ

た業者が同法違反容疑で摘発されるのは異例という。調べによると、小樽保健所は八月十四日、柏寿司の生ずしを食べた十四人の客が食中毒症状を訴えたため、食品衛生法に基づき、同店を同日から三日間の営業停止処分にした。

しかし同店はこれに従わず、処分当日の十四日に、得意先など七カ所（五十一人分）に

出前した疑い。この出前寿司を食べた客のうち、五人が食中毒にかかった。

出前した以外にも同店では、処分当日に団体客を裏口から店内に招き入れ、生ずしを提供していたことも確認されている。原因菌は腸炎ピブリオで、同保健所は、極めて悪質として、同十九日に小樽署に告発していた。同店の

寿司が原因とされる食中毒患者は、八月末までに、本州からの観光客ら計二百五十一人の上つている。

小樽の寿司を目当てに、全国から観光客が訪れており、柏寿司は同市の観光ガイド

などにも掲載されている。熱四〇以下、下痢、嘔吐及び吐き気がみられる。特徴のひとつである上腹部痛は、発病後五、六時間後には、軽減される。致死率は非常に低い。

福岡 宿泊中の社員二〇人、食中毒症状 南区の民間企業研修センター

県保健福祉部に入った連絡によると、那珂川町にある民間企業（本社、南区）の研修センターで二十七日以降、宿泊研修中の男性社員二〇人が食中毒症状を訴えた。

食中毒発生時の施設調査では、原因施設に対して速やかに立ち入り調査を行い、検査（食材を含む）施設の拭

き取り検体等採取するとともに、仕入れ伝票、販売伝票等の資料の確保を行う。

入院患者が食中毒症状

北九州 三十七人、院内食が原因か

北九州保健福祉局は二日、同市八幡東区の病院の入院患者三十七人が下痢や発熱などの食中毒症状を訴え、うち四人から食中毒菌のサルモネラを検出したと発表した。

同局は、病院の食事が原因で食中毒を起した可能性があるとして、七月二十七日から二十九日までの食事を検査し原因を調べている。

ちょっと気になるインターネット
食糧庁
<http://www.syokuryo.maff.go.jp/>



今回の紹介するホームページは、食糧庁です。このページでは食糧庁から出される通知やお知らせ等を掲載

米麦に関する基礎知識をO&Aなどで解りやすく解説。米の安全性についての検査結果やホームページです。

米麦については、収穫情報も載っています。米や麦についての情報収集には、最適なホームページです。

米麦に関する基礎知識をO&Aなどで解りやすく解説。米の安全性についての検査結果やホームページです。

サルモネラ食中毒の初期症状として悪心、嘔吐が繰り返いで三、四の高熱と腹痛、下痢がおこる。

知っておきたい 衛生規範の指導基準値

漬物

漬物	検査項目	大腸菌	カビ	酵母	腸炎ピブリオ
1) 容器包装に充填後加熱殺菌したもの			陰性	1,000/g以下	
2) 一夜漬け		陰性			陰性

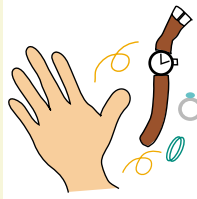
環境検査の
ABC

正しい手洗い

今回は手洗いです。正しい手洗いは、食品衛生の基本です。毎日のことですが、きちんとできているか再確認してみてください。

手洗いの手順

指輪や腕時計をは
ずす



流水で洗う



せっけんサラヤ・シャ
ボネット)を使って
もみ洗い
爪先をブラシで洗う

サラヤ
シャボネット



流水ですすいでせっ
けんを完全に落とす



ペーパータオルやド
ライタオルで水分を
とる



アルコールサラヤ・
アルベット)で手を
もみ洗います

サラヤ
アルベット



チェック！チェック！

実験室

手洗いの効果

今回は、きちんと正しい手洗いができているか、手洗いの効果を調べる手の生菌数の実験です。

検査の流れ



拭きとり箇所 手全体

手洗いの手順通り、手洗い前・水洗いのみ・右けん洗い・水洗い+アルコールでもみ洗い後に、滅菌スタンピングで手をふきとる。

注意
手のケア(手荒れ・ケガなど)にも気ををつけましょう。
手洗いに使用する水は、飲用適の水を使用しましょう。

標準寒天培地に塗抹

三五 で四八時間培養

培養後、各々の培地にとれくらいの菌が発生したかコロニー数をカウント。

手洗い前



コロニー 120個

水洗いのみ



コロニー 53個

石けん洗い



コロニー 31個

水洗い+アルコール



コロニー 0個

検査結果

今回の実験結果から分かるのは正しい手洗いをすれば、せっけんでもある程度手の細菌を減らすことができるが、アルコールを使用することでより効果的に菌を減らすことが出来ます。

食品トラブル

Q&A

ゴボウ

Q ゴボウを細切し、放置しておくとき黒変するがなぜか。

A タンニン系のポリフェ

ノール化合物がゴボウ中に含まれる酸化酵素と空酸素によって酸化されるためである。酢につけるとpH

が酸性になり、酸化酵素の働きを抑えるためと、タンニン酸が溶け出るため、黒変しなくなる。

レンコン

Q レンコンの切り口が黒ずんだり、紫色になったりする。

A タンニンが鉄と結合してタンニン鉄ができるためである。これを防止するには0.1%の酢酸に漬けると良い。

ホウレン草

Q ホウレン草の芯の部分の葉裏に白い粉状粒状のものがついている。農薬か虫卵ではないか。

A 白い異物は透明な粒子であるが、東京都農業試験場に確認したところ、ホウレン草の分泌物であることが分かった。これは芯の部分にだけあり、芯の葉が転葉葉が開き大きくなると、すると、粒子が消失する。

「食品の苦情Q&A」東京都参照

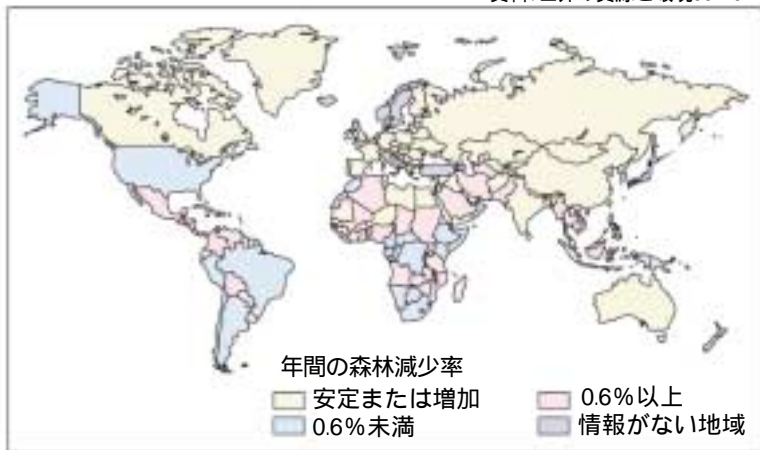
れんこんvsごぼう
ほうれん草の勝ちの巻



シリーズ
考えよう地球温暖化
(6) 森林の保全

図 国別の森林減少率、1980～1990年

資料:世界の資源と環境96～97



世界の森林は、地球温暖化の防止に大きな役割を果たしている。森林は、人の手により急速に減少しているが、特に東南アジアや南米のマングロープ林の伐採には日本人が大きく関わっている。マングロープを伐採して作った炭は、バーベキュー用などのために日本に輸出され、掘り返されたあとは日本に輸出されるエビの養殖池となる。地球を守る森林を、これ以上減らさないために、私たちは何ができるのだろうか。

森林保全につながる！
もっと使おう間伐材

大学食堂割りばしを採用 六〇店で月三五万膳

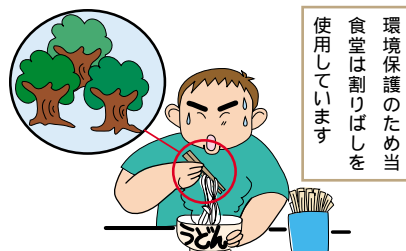
ほかの木の成長を助けるために途中で伐採される間伐材から作った製品を積極的に使おうという動きが活発になってきた。その背景には、日本の森林で経済的な理由などから間伐が進まないため、森が健全に育たないという心配があるからだ。間伐材を利用することは、間伐作業を後押しし、森林の保全につながる。関係者は間伐材利用を通して森林管理の大切さを知ってほしいと訴えている。

「環境保護のため当食堂は割りばしを使用しています。」
早稲田大学(東京都新宿区)の学生食堂にはあちこちにこんなチラシが張り出されている。割りばしは、一時期木材を浪費し森林を破壊する話題になったことがあり、環境保護とは一見矛盾する。しかし、学生食堂を運営する早大生協では、ここで使われているのは国産の間伐材からつくった割りば

採算合わせめ伐採作業消費拡大で後押し

間伐とは、植林して十五年から三五年を経た立ち木の一部を人為的に切り倒し、木の間隔を空けること。こうすることで日光が根元まで差し込み、残った木の発育を助け、また土壌の微生物も活動できるようになるが、間伐を行わないと森林は過密なままで一つ一つの木は太ることができない。日本の森林では、高度経済成長期に植林された木々の樹齢が二〇年前後になり、

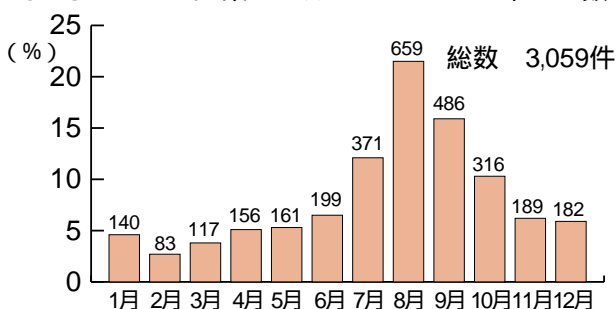
間伐とは、植林して十五年から三五年を経た立ち木の一部分を人為的に切り倒し、木の間隔を空けること。こうすることで日光が根元まで差し込み、残った木の発育を助け、また土壌の微生物も活動できるようになるが、間伐を行わないと森林は過密なままで一つ一つの木は太ることができない。日本の森林では、高度経済成長期に植林された木々の樹齢が二〇年前後になり、



まだまだ危ない食中毒!

下のグラフは、昨年(平成十年)の食中毒発生件数(厚生省)です。気温が高い夏に多い食中毒ですが、下のグラフを見て分かる通り、八月をピークに六月から十月の発生件数が多くなっています。秋に入り、涼しくなったといってもまだ油断はできないのです。

弊社では、食中毒防止策を食品検査・環境検査等あらゆる検査でバックアップ致します。
詳しくは、弊社営業部 〇九二六三三二二二(まで)お電話下さい。



ちよとど間伐が必要な時期を迎えている。しかし、実際に間伐が行われたのは年間二〇万ヘクタールと、必要面積の半分に過ぎない。一番の理由は経済的な問題だ。木材価格は長期下落傾向にあり、例えば入木では八〇年を一〇〇とすると九七年は製材品が八三、丸太と立ち木はそれぞれ五五四五。間伐作業の手間賃は木材を売った収入でまかなうが、立ち木価格が下落しているために採算が合わなくなってきた。しかも人の手で繰り返し植林される人工林一〇四〇万ヘクタールのうち、八割は民有林。経済的な負担ができない民有林では間伐が進まず、間伐しても伐採した材木の半分はそのまま山林内に捨てられているのが現実。これらを放置しておけばやがて腐食し、地球温暖化につながる二酸化炭素を発生させるとの指摘もある。間伐は待ったなしの状況(全国森林組合連合会の外崎之啓専務理事)なのだ。(一部略)(七ノ二七 東京読売新聞)

森林は世界の陸地の約三分の一を占めており、一九九三年現在で四億七九八〇万ヘクタールの森林が存在していると見積もられている。一九八〇～一九九〇年の一〇年間に約八%減少している。(技術部より)