

シー・アール・シー 食品環境情報

H12.2.1

第14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

ミネラル水に菌混入

レジオネラ 福岡などに三四一四個出荷

県令
島命
児収
鹿回

鹿児島県垂水市の飲料水メーカー垂水通商が製造した温泉水ミネラルウォーターから、肺炎などの原因になるレジオネラ菌が見つかり、県は十八日、製品の回収を同社に命じた。

回収の対象は、垂冠すいかん「Swika」潤川乃玉水の三銘柄で、昨年十一月二、二十四、二十八日、一月六日の四日間の製造分、ペットボトルなど三、四一四個、計約二十キロリットルが東京、千葉、大阪、福岡、宮崎など一都二府十四県に出荷されている。

昨年十一月末、東京都において「この苦情で検査し菌を検出、鹿児島県に連絡した。垂水通商は十八日から製造を自粛し、回収対象以外の時期に製造した製品も自主回収する」といふ。

レジオネラ菌は自然界の土壌や淡水に含まれ、肺炎などを引き起こすが、熱に弱い。(一ノ十九 毎日新聞)

レジオネラ菌は自然界の土壌や淡水に含まれ、肺炎などを引き起こすが、熱に弱い。(一ノ十九 毎日新聞)

レジオネラ菌は自然界の土壌や淡水に含まれ、肺炎などを引き起こすが、熱に弱い。(一ノ十九 毎日新聞)

レジオネラ菌は自然界の土壌や水中の自然界に広く分布。健康人が発症することはまれであるため現在では日和見感染菌とみなされている。多くの調査結果では空調用冷却塔の四〇～七〇%からレジオネラ菌が検出されており、分離菌株の九〇%はレジオネラニューモフィライ群である。



レジオネラ菌

レジオネラ菌は自然界の土壌や水中の自然界に広く分布。健康人が発症することはまれであるため現在では日和見感染菌とみなされている。多くの調査結果では空調用冷却塔の四〇～七〇%からレジオネラ菌が検出されており、分離菌株の九〇%はレジオネラニューモフィライ群である。

レジオネラ菌は自然界の土壌や水中の自然界に広く分布。健康人が発症することはまれであるため現在では日和見感染菌とみなされている。多くの調査結果では空調用冷却塔の四〇～七〇%からレジオネラ菌が検出されており、分離菌株の九〇%はレジオネラニューモフィライ群である。

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

ミネラルウォーター
日本は火山国のため水にも土壌にもミネラル分が少ない。日本では市販のベッ

レジオネラ菌感染例

- 一九九九年六月
名古屋市中で水中出産で生まれた女児が感染して死亡。
- 一九九八年五月
東京都内の特別養老老人ホームで、高齢者十一人がレジオネラ菌に集団感染し、うち男性七九二人が肺炎で死亡した。都によると、男性の痰

- から検出されたレジオネラ菌と同型の菌が施設内にある循環型の風呂の水から検出された。
- 一九九六年一月
東京都新宿区の慶応大学病院でレジオネラ菌による院内感染が原因で、新生児三人が肺炎や気管炎を起し、うち一人が死亡。新生児室の給湯設備の湯からレジオネラ菌が見つかったが、給湯タンクの湯からは検出され

- おらず、タンクから蛇口までの配管の途中で菌が増殖していたとみられる。また、ミルクの加温器、加湿器などから菌が検出され、加湿器によって新生児室に充満した結果、集団感染した可能性がある」とみられている。
- 一九九四年八月
東京・渋谷の民間ビルで四十五人の患者が発生する集団感染があった。いずれも成人で症状は軽かった。

検査項目

pH値
(水素イオン濃度)
(基準値 5.8~8.6)

やさしい
コアラ博士の解説

コアラ博士！
pHって何？



『pH値は簡単にいうと〇～十四の数値で表されて、pH七が中性、七から小さくなるほど酸性、七より大きくなるほどアルカリ性が強くなる。』



『さつさつ、酢のように酸味があつて青色リトマス紙を赤色に変えるのが酸性、酸性のものを中和できるのがアルカリ性じゃ。』

『酸性アルカリ…そーいえば小学校のときに習ったよな…。』

『賛成酸性じゃ。』
『ふーん、酸性の水には気をつけなさい。』

『pH値が飲料水の基準値をはずれると困ることがあるの？』
『つむ、酸性の水は水道管を腐食させることもある。pH値が基準範囲から外れていたら、下水、し尿、工場排水等の混入の疑いも考えられるし、また地下水(深井戸)は酸性であることが多いんじゃ。』

『pH値が飲料水の基準値をはずれると困ることがあるの？』

三隅町産養殖力キ 基準値超す貝毒

山口県が注意呼びかけ

山口県は十二月十二日、三隅町産の養殖力キから法定基準を超える貝毒を検出したと発表した。同町と長門市沿岸は今月、二枚貝だけに貝毒を発生させるプラシトロンが異常増殖している養殖業者は出荷を停止して、市場には出ていない。

県水産課によると、県環境保健研究センターの二十一日の検査で検体の力キ一グラム当たり七マウスユニットの貝毒が検出された。食品衛生法の基準値は一グラム当たり四マウスユニット。食べると舌や顔がしびれ、重症時は呼吸困難になる。

県は養殖力キの出荷シーズンを迎えた十一月から水質を調べている。貝毒プラシトンのギムノディニウムカテナータムが発生が分かり検査体制を強化していた。養殖力キ業者は十一月十一日以降、自主的に出荷を停止した。プラシトンの増殖水温は十四〜二十度、水温が下がれば増殖も止まるとみている。(十二/三毎日新聞)

毒の有無は二枚貝の外見からは判別できず、通常の加熱調理で失活しないので生産地での監視により毒化二枚貝の流通を防ぐことが第一の予防策である。二枚貝の毒化自主規制の情報は当該都道府県から厚生省乳肉衛生課、水産庁、漁場保全課、各都道府県の衛生機関に通知されるので、市場関係者はこの貝毒情報に注意する必要がある。(技術部より)

ちょっと気になるインターネット
国民生活センター
<http://www.kokusen.go.jp/>



今回ご紹介するホームページは、国民生活センターです。消費生活・生活設計・衣・食・住や健康についての知識がわかりやすくまとまっています。また、センターに寄せられた苦情をもとに行われた苦情処理テストの結果等も掲載されています。



貝毒

貝毒とは二枚貝が餌としてプラシトロンをエラでこし集めて取り込むなかで、有害プラシトロンが出現すると中腸腺に毒素を一時的に蓄積するためこれを食べた人が中毒症状を起こす。症状

塩ビラップでくるみ、加熱すると...

環境ホルモン溶けて食品へ

日本消費者連盟など約九十の市民団体でつくる環境ホルモン全国市民団体テールは、このほど、市販されている塩化ビニル製ラップから一社の製品を選んでおにぎりやコロッケを温めたところ、内分泌かく乱化学物質(環境ホルモンの疑いがある)ノニルフェノールが検出されたことを明らかにした。

日本消費者連盟など約九十の市民団体でつくる環境ホルモン全国市民団体テールではおにぎりは三十秒間、コロッケは十五秒間、電子レンジ(六百ワット)で温めた後、ラップをはずして液体クロマトグラフ質量分析法により判定した。

一社の塩ビラップにぐるんだおにぎりからは〇・五ppm、コロッケからは一・六ppmのノニルフェノールが、もう一社の塩ビラップにぐるんだおにぎりからは〇・八ppm、コロッケからは一・八ppmのノニルフェノールがそれぞれ検出された。塩ビラップから溶出したノニルフェノールが食品に移行しているのが確認されたのは初めてという。



環境ホルモン

環境ホルモンは環境中に存在し、生体内でホルモンに似た作用を示すことで内分泌系をかく乱、生殖機能を阻

知っておきたい
 衛生規範の指導基準値

洋生菓子

検査項目	細菌数 (生菌数)	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
種類	10万/g以下	陰性	陰性
洋生菓子			

害する恐れなどがあると思われる。

ノニルフェノール
 環境ホルモンの一つといわれる物質。合成洗剤や農薬化粧品などに含まれる物質が分解してできるといわれ、工業用洗剤の界面活性剤などに用いられている。

環境検査の
A B C

ワーストランキング

今回は環境検査で問題となる衛生管理の重要ポイントのワーストランキングです。

第1位

水まわり
・水道の蛇口の衛生
・下処理用と調理用のシンクの使い分けの徹底

水道の蛇口は一日に二〜三回、アルコール等で消毒を心がける。食材からの汚染を防ぐために下処理と調理用のシンクは使いわける。

冷蔵庫管理の第一は、温度管理。常に10℃以下にしておくためにも、開閉時間を短くし、冷気の流れを妨げる詰め過ぎ

に注意する。また、庫内を清潔に保つため、食品はダンボールから出して入れる。

第4位

服装

ユニフォームや手袋、白衣などの仕事着はいつも清潔なものを身につける。帽子やマスクなどの小物も忘れずに。履物も、調理場や工場内専用を用意し、調理の際の服装のまま外出しない。

第5位

手洗い

・備品の点検
・正しい手洗い

手洗いの準備品(石けん、爪ブラシ、ペーパータオルなど)は、清潔な状態で常備されていること。また、手洗い場には物を置かず、常に使える状態にして、正しい手洗いを行う。

第6位

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、忘れずにフタをする。

第7位

床の清掃

作業終了後、必ず清掃すること。ただし、図のように、調理済食品を出したままでの清掃や調理中の清掃は避ける。(汚水のはね水などにより食材・調理器具が汚染されるため)

第8位

厨房内禁煙

また、グリーストラップためます(についても毎日作業終了後に清掃を行う)。

食中毒予防班 No.2

『わさび(山葵)』

辛味成分に殺菌効果!

わさびの辛味成分は、揮発性のからし油(イソチアネート)です。

一八八二年、コッホらがアレルからし油など辛味成分の殺菌性を報告して以来、わさびはビタミンB1の合成増強能、ビタミンCの安定化能、食欲増進作用、抗寄生虫作用、消化吸収作用など多くの活性が明らかにされています。

静岡県立大学の森田教授は、世間を騒がせた病原性大腸菌O157に対し、わさびは高い抗菌作用を持ち、さらにがんを誘発するとされる焼酎、焼酎等を含めるため、がん予防の一手段となることも認めています。

抗菌・防カビ作用

食中毒菌(病原性大腸菌O157、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ菌等)

抗虫作用

大衆魚貝類に高率に寄生する腺虫の幼虫の活動を抑制

抗ガン作用

骨増強作用

マウス頭頂骨の骨量増進作用を有することから、骨粗しょう症に有効と期待される。

消化管吸収促進作用

消化管の細胞管結合における透過性を上昇させ、消化吸収を促進する。

血栓予防作用



コアラ博士とゆかいな仲間たち
わさびの威力の巻

わさびの辛味成分には殺菌効果があるんですよ!

数日後
カンガルー助手は友人に料理を作るとか言ってたけど、大丈夫かな?ん?

博士エ、わさびの効果ばっちりです!

私が料理を作ったのは、今日が初めてです!

ほお、どんな料理を?

わさびごはん
わさび汁
わさび炒め
わさび豆腐
そしてデザートにわさびぷりんとうわさび団子



シリーズ
考えよう地球温暖化

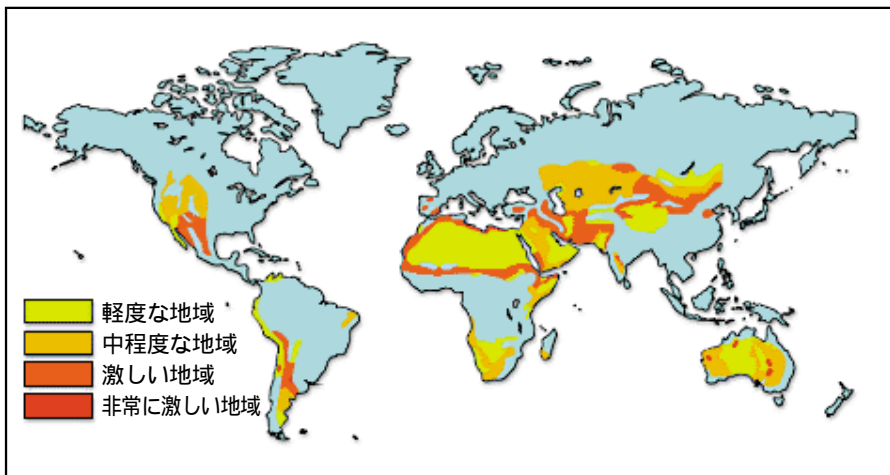
(8) 砂漠化の防止



地球上で、毎年砂漠が増加している。毎年九州と四国を合わせた面積の土地が砂漠化しているといわれている。なぜ、砂漠化はすすむのか第一に考えられる原因は急速な人口増加による森林の伐採、食料増産のための農地確保や燃料確保のために森林が伐採されている。第二の原因は、焼き畑農業。人口増加により多くの森林が焼き畑農業に使われることになり、自然の回復力が追い付かなくなると、森林が急速に減少し、砂漠化がすすんでいく。また、焼き畑だけでなく、東南アジアなどでは、材木を主に日本に輸出するために森林を伐採している。これもまた砂漠化の大きな原因となっている。

砂漠化の防止には人口の増加を抑制することも大切だが、森林をこれ以上伐採し

世界各地の砂漠化防止の取り組み



砂漠化が進行している地域

ないことが重要なのは言うまでもない。砂漠化した土地を緑化するためには水が必要だが、乾燥地帯では、雨は期待できない。地下水やオア

シス河川水、淡水化した海水などを、効果的に利用するために、様々な技術が使われ、知恵が絞られている。

アフリカ

アフリカの乾燥地域は、モロッコ、アルジェリア、エジプトなどの地中海岸、チャド、マリなどのサヘル地域、アンゴラ、ナミビア、南アフリカ、モザンビークなどの南部アフリカに分布しています。このうちサヘル地域では、年間平均五千口の割合で砂漠が南下しているといわれています。一九六〇年代初頭ごろまでの植民地時代には、各地で森林を切り開いて綿花など、換金植物の栽培が促進され、短いサイクルで行われる過剰な焼畑耕作で土地の劣化を招きました。薪炭材用樹木の大量伐採や過放牧も森林を減少させ、それが河川・湖の水位の低下や、流域の降水量の減少などと相互に関係しあって、砂漠化を進行させています。

中国

中国には西北部や内モン古にタクラマカン砂漠の他、大小の砂漠が存在します。中国の国土の三分の一は乾燥地帯で、このうちの約半分が砂漠です。日本の国土面積の約四倍の面積が砂漠といつこととなります。さらに毎年東京都に匹敵する面積が砂漠化しているといわれています。こうした砂漠化から住民の生活や文化遺産を守るため、各地で住民参加の緑化活動が推進されるようになっています。

南米

ブラジル東部ペル、チリ、エクアドルの太平洋岸、アルゼンチン、パラグアイ、ボリビアなどの南米南部の内陸部では、近年土壌の侵食や酸性化が急速に進んでおり、もともと植生の貧困な土地がさらに荒廃しつつあります。問題は、長年にわたる薪炭材としての樹木の伐採やヤギの過放牧農業用地のための開墾で、表土が流出し、土地がやせ、砂漠化の一途をたどっています。

レジオネラ症防止対策について

厚生省が新指針

感染の危険性を点数化

点数により細菌検査の定期的検査を義務付け循環式の二十四時間ぶるでレジオネラ菌に感染し死亡する事故が相次いだことから、厚生省は十一月二十七日までに、新版レジオネラ症対策指針をまとめた。

従来の指針はビルなどの空調施設の冷却塔水が対策の中心だったが、循環式のふりや給水・給湯設備噴水なども対象に追加、感染の危険性を合計する。

十一月二十七日付「日経新聞」一部抜粋

検査のご案内

定期的な検査や具体的な対策をPRすること、貴施設の信頼性の向上につながります。

弊社では、環境水や飲料水のレジオネラ菌検査を検査を行っています。詳しくは、弊社営業員までお問合せ下さい。

検体取扱い

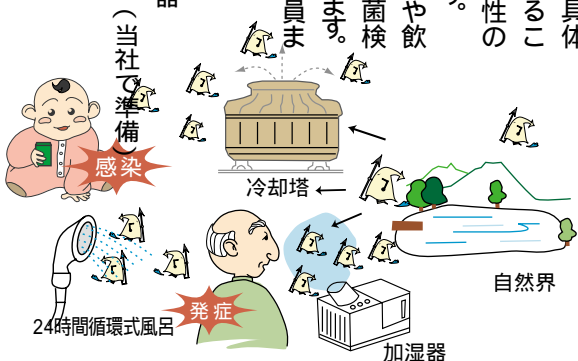
滅菌容器

五〇〇ml

冷蔵保存

検査所要日数

一〇〜一四日



レジオネラ菌感染経路