

# シー・アール・シー 食品環境情報

H12.10.1

第18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  
 URL <http://www.crc-group.co.jp/ESC/index.html>

表 主な異物混入事件例(8月~9月)

日付	事例
8/23	冷凍食品にプラスチック片
8/24	トマトソース缶にガラス片
8/29	チーズにゴム片
9/4	大根しょうゆ漬けに虫
9/6	ロースハムに虫
9/7	ドーナツに陶器片(2歳女児負傷)
9/7	ヨーグルトに紙混入
9/8	みかん缶詰に小バエ
9/13	学校給食に虫、ネジ、たわし片
9/16	ケーキにガラス片
9/20	ベビーフードに金属片

## 異物混入続々!

今夏、異物混入事件が相次いで発生した。事件の中には、すぐに対応を求められる危険性のあるものや実際に被害者を出してしまっただものなど様々だが、消費者の不安が高まるにつれて過敏になりすぎていると思われる事件も少なくない。今年四月以降、食品メーカーの社告などによる自主回収の事例は四月一件、六月一件、七月一〇件、八月三三件(国民生活センター調べ)で例年の自主回収件数が数倍

程度であることから今年度の事件の多さがうかがえる。同センターが出している消費者被害注意情報の中で異物混入に関する事業者への要望は、対象別に次のようになっている。

**食品メーカー**  
 食品工場等が規模に限り、自動化、省力化が進んでいるが、異物混入を防ぐことができるのは、最終的には厳しい人間の目以外にはない。材料の厳選とより徹底的な衛生管理を望む。

### 流通業者

ガ類などは、一五 以上になると、越冬潜伏していた幼虫が成虫になる。ふ化直後の幼虫は小さく鋭い歯と硬い頭を持っていて、アルミ箔やポリエチレンなどを食い破る力を持っている。倉庫内の温度に、注意するとともに包装や容器を損傷しないように丁寧に扱つ必要がある。

### 販売業者

店内や陳列棚の衛生管理は特に注意してほしい。また、店内に虫等が発見された場合には、その発生源を絶つこと。

### 消費者

食品に異物が混入していただろできるだけ現物を保管し、包装紙や容器など商品の情報となるものと一緒に現物を持参して保健所に届け出る。再発を防ぐために消費生活センターにも申し出る。購入した食品は、家庭内で異物が入ることがある。使いかけの小麦粉、封の開いた菓子類、香辛料などは

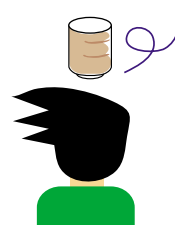
### 検査項目

蒸発残留物  
 基準値 500mg/以下  
 やさしい



### コアラ博士の解説

『こんにちは、博士!』  
 『いらつしやい。今お茶をいれるから、あつ、ポットの湯がカラカラじゃ』  
 『あ、本当だ...あれ?』  
 『どつしたんじや』  
 『水を入れてたはずなのに、白い物がこびりついている』  
 『ああ、蒸発残留物じゃね。水中に浮遊、溶解して含まれているものが蒸発乾燥したときに残つたものを蒸発残留物といって、水質検査の項目の一つになっているんじやよ』  
 『へえ、その成分は何?』  
 『主にカルシウム、マグネシウム、シリカ、ナトリウム等の塩類や有機物じゃ』  
 『水の中にどれくらい含まれているの?』  
 『水道水では二〇〇mg以下で、多くても三〇〇mgを超えることは、ほとんどない。まれに海水の影響を受けた地下水や鉱山湧水などで硬度の高い水は値が高いことがある』  
 『蒸発残留物が多いと体によくないの?』  
 『溶解性のものは基準値を超しても、健康への影響はほとんど問題ないんじや』  
 『じゃ、何がいけないの?』  
 『蒸発残留物中の無機塩類は味に影響し、多くても少なくともまずくなる。それに無機塩類は配水施設に腐食やスケーリングの原因になる』  
 『あれ、博士が消えた...蒸発してしまつたよ!』  
 『.....』  
 『.....』

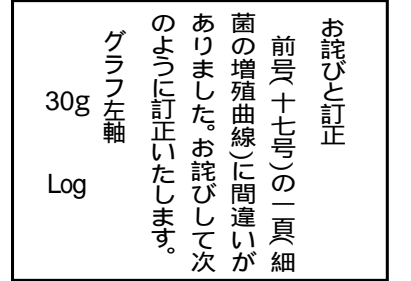


虫たちにとって絶好の工サ。開封後の食品はなるべく早く食べよ。

また食品は、戸棚などに入れて放置せず、密閉容器に入れて低温で保存する。

異物混入防止策として、自分たちが異物を持ち込まない 入っているものを

徹底的に取り除く 異物混入しにくい環境にする 検査の徹底、具体的には目視選別検査を行う際、コンベアの幅を広げ、照明を明るくする。また、検査員の疲労防止のためローテーション(技術部より)



# 食中毒の患者数と死者数

## 食中毒被害、三十年前と同水準

食品の衛生管理技術が年々進歩しているのに、食中毒の被害は減る気配がない。過去三十年間で患者数が四万人を超えた年は五回あるが、このうち二回は一九九六年と九八年。食品に対す

る消費者の意識が高まり、食中毒にも敏感になった厚生省」という勘定の分を差し引いても、三十年前とほぼ同じ水準が続いているといえる。

数年は惣菜や弁当などの複合調理食品が原因となるケースが目立つ一方で、魚介類の被害が減っている。市販の惣菜をおかずとして食卓に並べる家庭が増えているという食生活の

変化を反映した形。

また死者数は原因菌の研究や医療技術の進歩により、顕著な減少傾向がみられる。

食中毒被害は最近も雪印乳業大阪工場が製造した低脂肪乳などで、多くの発症者が出た。

行政や関係業界は食中毒対策全般の見直しを迫られている。

(八ノ十一 日経新聞夕刊)

### 東京の保健所 雪印の影響か

## 食品に敏感な夏 苦情、例年の八倍

弊社のホームページに新たにこの情報誌のページが登場。PDFファイル形式で、シー・アール・シー食品環境情報」の全バックナンバーを見ることができ、PDFファイルを開く

フットがパソコンに入っていない場合は、赤枠部分をクリック、アドビのホームページから無料のソフト「アドビ Acrobat Reader」をダウンロードしてからご覧下さい。

東京都衛生局のまとめによると、七月と八月に都内の保健所に寄せられた食品に関する苦情は八四三件と、例年の八倍の水準に達した。これは雪印乳業の加工乳による食中毒事件をきっかけに消費者が食品に対して敏感になり、苦情を持ち込む事例が増えたためと見ている。

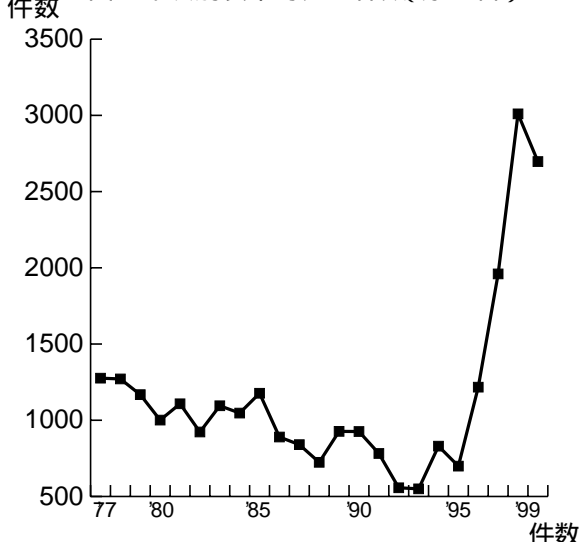
「カビが生えている」などの苦情も多かった。昨年の同時期をみると、苦情件数は一一四件、一昨年も一〇五件だった。このため都は製造元を指導するなどしたほか、食品関係の組合などに、防虫対策や従業員の衛生教育の徹底を求める文書を送った。(九ノ一九 朝日新聞)

異物混入などにより食品の自主回収が相次ぐ中、クレーム対応は、企業の価値を左右する重要なポイントになっている。食品のクレーム処理について、自主基準の見直しなどに取り組む企業が出始めているが、現状では、「異物混入が発見されれば排除する」ところから、「危険度によって回収方法を変える」ところまで、対応ぶりには格差がある。



中略

図 年次別食中毒発生件数(厚生省)



マイナスイ十五 以下  
清潔で衛生的な合成樹脂、アルミ箔、又は耐水性の加工紙で包装し保存

### 保存基準

	細菌数	大腸菌群	大腸菌
無加熱摂取冷凍食品	10万/g以下	陰性(001g×2中)	
加熱後摂取冷凍食品 凍結直前加熱のもの	10万/g以下	陰性(001g×2中)	
凍結直前加熱以外のもの	300万/g以下		陰性(001g×3中)
生食用冷凍鮮魚介類	10万/g以下	陰性(001g×2中)	

### 成分規格

## 「冷凍食品」

## 「規格・基準」

食品衛生法の

環境検査の  
ABC

# 食材検査

安全な食品を提供するためには、厨房や従業員の衛生管理も重要だが、原材料の安全性の確認も欠かせない。そこで今回のテーマは、食材検査です。

## 大量調理施設の場合

一回三〇〇食以上、一日七五〇食以上を提供する大量調理施設には、原材料の適正管理(納入業者による食材検査の確認)が義務づけられている。また、納入業者から提出された検査結果については、一年間保管することとされている。

## その他の施設

大量調理施設以外の施設については、食材検査は自主検査となっている。しかし、食品の安全を求める消費者の声も後押しとなって、食材検査について独自に自主基準を定めて納入基準とし、厳しく管理するところも少なくない。検査結果は、品質保証にもなる。納入業者には、負担となるが安全な食品を提供するためには必要な措置だ。

## 検査項目の設定

検査項目、検査頻度は使用食品の種類、使用量、使用頻度、過去の検査結果等を考慮して設定する。

下記表に主な食材検査項目一覧があるが、食肉によって検査の意味合いは違う。鮮度確認や変質の度合いをはかる他、肉類等の場合サルモネラ、他に生菌数や大腸菌群を検査すること、調理する際の取り扱い注意度をはかる。また、基準や基準の根拠となる規制も違う。Aの食品衛生法規格基準に不適の場合、その食品の製造、販売使用は禁止されており回収・廃棄等の処分となる。それ以外の基準は、各機関が適合することが望ましい指標として定めているため外れても行政処分の対象とはならない。

表 主な食材検査項目一覧(参考例)

品名	検査項目(細菌検査)	基準等( / g )	根拠
牛肉・豚肉	サルモネラ	陰性	F
	生菌数	1,000,000以下	-
	大腸菌群	陰性	-
鶏肉	サルモネラ	陰性	F
	カンピロバクター	陰性	F
卵	サルモネラ	陰性	F
液卵	サルモネラ	陰性	F
	生菌数	100,000以下	C
	大腸菌群	100以下	C
鮮魚(切り身)	腸炎ビブリオ	陰性	F
鮮魚(刺身)	生菌数	100,000以下	B
	腸炎ビブリオ	陰性	B
カット野菜(生食用)	ブドウ球菌	陰性	F
	生菌数	1,000,000以下	D
魚肉練り製品	大腸菌群	陰性	A
	生菌数	100,000以下	B
漬物	大腸菌	陰性	E
	腸炎ビブリオ	陰性	E

記号の意味

- A 食品衛生法規格基準
- B 福岡県食品衛生指導基準
- C 液卵の製造等に係る衛生規範
- D 弁当及び惣菜の衛生規範
- E 漬物の衛生規範
- F 食中毒菌の為陰性が望ましい

## 検査のご案内

弊社では、食材の細菌検査、理化学検査を受託しております。詳しくは、弊社営業部〇九二一六二二三二一までお問い合わせ下さい。

コアラ博士とゆかいな仲間たち

## カンガルー助手のワインの巻



カンガルー助手



私、お酒はワインしか飲みませんの!



他の酒なんて飲んだ覚えはないもん

えー、つつそん?



確かに、覚えてないよね...

「発掘ある大事典より」

## 一時間後

10分後	大腸菌	24万個	11万個
30分後	大腸菌	24万個	20個以下

食中毒予防班 No.5

# 『ワイン』

酢にも勝る白ワインの酸性パワー!

ヨーロッパでは、ワインを薬として用いていた。ワインの本場フランスで、動物性脂肪の摂取が多いわりに心臓疾患が少ないという「フレンチ・パラドックス」は、あまりにも有名。ワインの一番の健康パワーは、赤ワインに最も多く含まれるポリフェノールの動脈硬化の原因となる血栓を出来にくくする効果。ポリフェノールは熱に強く、一時間加熱したくらいでは、変化しないため、ワインを使った料理もOK。

とはいっても、飲み過ぎには注意。国立健康栄養研究所によると、大体一日にワイングラス二杯程度が適量という。

白ワインの殺菌力  
白ワインは有機酸を多く含み酸性度が高いため殺菌力が強い。大腸菌を使った実験の結果、白ワインの驚くべき働きが証明された。初め二四万個あった大腸菌が、一〇分後に十二万個、二〇分後には二〇〇個、そして三〇分後には二〇個以下に激減。酢などと比べても効果は絶大だった。

ばい煙測定(大気検査)

黒煙防いで

企業イメージと青空を守る

今年九月、福岡県内某工場で大気検査を実施した。大気検査は、工場等の煙突からの排煙をJIS規定に基づいて検査するものであり、環境計量証明事業所が行うこの検査の測定結果は、環境計量士によって証明される。今回の測定項目は、ばいじん・Nox(窒素酸化物)。採取箇所は四箇所で、採取は一日間行われた。

採取口を開き、採取管を差し込みガスメーター(写真1)に接続する。チューブや接続部分にもれがないかどうかを調べる。もれ試験の後、水分(写真2)・温度・NOx(写真3)・流速(写真4)・ばいじん(写真5)・組成(写真6)・濃度(写真7)の順で作業をすすめていく。ばいじんでは、まず煙突内を流れる煙の速度を流速計で測定し、同じ早さで煙を吸引しながら採取する。

項目や採取場所の状況にもよるが、半日くらいかかり煙突等採取口の近くで作業する者と検査機械の操作をする二人の測定者が必要とする。

採取現場での測定および採取が終了した後、弊社検査室においてNOx・窒素酸化物の濃度とばいじんの重量を測定する。(写真7)通常、採取日から二週間程度で五、六頁にわたる濃度計量証明書が発行される。ばい煙発生施設は、大気

汚染防止法第十三条で排出基準が定められており、年二回以上の測定が第十六条で義務づけられている。環境計量士が証明する弊社の大気検査測定結果は、地方自治体の立ち入り調査やアンケート調査の際の資料として活用される。環境問題について世間の関心が高まる中、企業も環境を守る意識が高まってきている。特に周辺住民からの指摘を受けやすい煙突からの煙には、注意が必要だ。

弊社ではばい煙測定(大気検査)を受託しており、詳しくは弊社営業員までお問い合わせ下さい。

弊社ではばい煙測定(大気検査)を受託しており、詳しくは弊社営業員までお問い合わせ下さい。

弊社ではばい煙測定(大気検査)を受託しており、詳しくは弊社営業員までお問い合わせ下さい。



写真1  
【ガスメーター・吸引ポンプ】  
排ガスを吸引する装置



写真2  
【水分の測定】  
排ガス中の水分を測る



写真3  
【NOxの測定】  
フラスコを真空に減圧して排ガスを採取、吸収液に溶解させる



写真4  
【マノスター】  
排ガスの流速を計る。三つのメーターは排ガスの速度によって使いわける



写真5  
【ばいじんの測定】  
フィルターを煙突に入れてばいじんを採取する



写真6  
【オルザット分析計】  
酸素濃度を測る



写真7  
【検査室での測定】

消臭剤

気になるニオイに抜群のキキメ!

森林の持つ、自然な浄化作用を

ヒントに生まれた消臭剤

「エコスプレー消臭エキス」は、森林に自生する一一八種類の天然植物から抽出したエキスで、悪臭の原因となる有害物質を空気還元法で分解・除去。複合的な悪臭物質を素早く無臭物質に変えてしまいます。

この消臭剤の詳細、お申し込みにつきましては、弊社営業員までお尋ね下さい。

化学物質をいっさい使っていないため、人畜無害場所を選ばず安心して使用できます。

また室内用のデオドラインザイヤ噴霧機は広範囲を消臭可能、業務用にごろぞろ。

室内用デオドラインザイヤ

適用面積: 6~8畳



希望小売価格60,000円

振動子式噴霧機

適用面積: 20~30坪



希望小売価格 450,000円

携帯用スプレータイプ

20ml 30ml 30ml



希望小売価格 450円 750円 750円

ゲルタイプ



希望小売価格1,500円

ハンディースプレータイプ

500ml



希望小売価格2,200円

エコスプレー消臭エキス

100%植物性