

<p>H15.6.1</p>	<h1>シーアールシー 食品環境情報</h1>
<p>第34号</p>	<p>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</p>

主な改正内容

- 無登録農薬の製造、輸入及び使用の禁止**
無登録農薬の製造及び輸入を禁止することとし、個人輸入を含めて、水際の監視の徹底を図る。
- 輸入代行業者による広告の制限**
輸入代行業者が、インターネット等を通じて、無登録農薬の個人輸入を勧誘している状況にかんがみ、これらの者による広告を制限する。
- 無登録農薬の使用規制の創設**
一部農家が無登録農薬と知りながら、これを使用していた実態を踏まえ、無登録農薬を農作物等の防除に用いることを法的に禁止する。
- 農薬の使用基準の設定**
農薬の使用に伴って、作物への残留等の問題が発生することを防止するため、農林水産大臣及び環境大臣は、使用者が遵守すべき基準を定めることとし、この基準に違反して農薬を使用してはならないこととする。
- 法律違反の罰則の強化**
同じ生産資材である飼料等に比べ、農薬に係る法律違反の罰則が低いこと、罰則があるにもかかわらず無登録農薬の違法販売が行われていたことを踏まえ、農薬取締法の罰則を飼料安全法と同等のレベルまで引き上げる。特に、法人の販売等に係る義務違反については最高刑を1億円とする。

	現 行		改正後
販売に係る業務違反	1年以下の懲役 5万円以下の罰金	➔	3年以下の懲役 100万円以下の罰金 1億円以下(法人)の罰金
使用に係る業務違反	懲役無し 3万円以下の罰金	➔	3年以下の懲役 100万円以下の罰金

農林水産省 農薬取締法の一部改正について

改正の背景
平成十四年七月末以降、一部の業者が登録のない農薬を輸入、販売していた事態が発覚した。無登録農薬は全国的に流通し、使用されている実態が明らかとなり、国民の「食」に対する信頼を損なう大きな問題となった。これまでに四十四都道府県で約二百七十の業者が無登録農薬を販売し、約四千農家が使用していたことが判明している。農薬は安全性の確認された登録農薬を適正に使用することが必要である。

このため、昨年十二月に農薬取締法が改正され、無登録農薬の製造、輸入、使用の禁止、販売は従来から禁止)

農薬使用基準に違反する農薬使用の禁止、罰則の強化などが定められました。三月十日からこの改正法が施行されています。家庭菜園も含め、すべての国民に関係する内容ですので、十分に内容を知っていただきたいと思っております。

残留農薬一斉分析見本報告書

弊社では現在、農作物の残留農薬成分一斉分析を受託しております。もう少し項目数が増えればというご要望にお応えし、一斉分析項目数を四十二項目から百四項目に増加。大半の農薬を網羅しています。詳細は弊社ホームページをご覧ください。(技術部より)

検査項目

陰イオン界面活性剤
基準値: 0.2mg/l



「アラ博士」の解説

「アラ博士、今日はこちそうしてくるっていつんで来たんだけど、何を食べさせてくれるの?」
 「ふむ、今日は健康的に五穀ご飯を食べさせてあげようかな?」
 「「くく」はん?」
 「うむ、米・ひえあわ・きび・麦が混ざった飯のことじやよ。そつじや、まだ食器を洗ってなかったんで、とりあえず洗ってくれんかの?」
 「いいよ。この洗剤よく泡がたつね」
 「うむ、陰イオン界面活性剤が入ってるからじやよ」「陰イオン界面活性剤?」「うむ、界面活性剤とは通常一個の分子の中に、水には溶けるが油に溶けにくい「親水基」と、油には溶けるが水に溶けにくい「親油基」の構造を合わせ持っており、落ちにくい油污れを水で洗い流すことができるんじや」「へえ。こんな泡々の物を台所から流したら、川が汚染されちゃうんじやないかな?」
 「うむ、陰イオン界面活性剤は台所用洗剤だけじゃなく洗濯用合成洗剤や、多くの産業分野で使用されていて下水道の発達していない地域では、河川における発泡の原因になっていたり、下水道処理場では、活性汚泥に対する影響で処理能力が低下したりするんじや」
 「じゃあ、井戸水や川の水を利用した飲料水にも大きく影響してくるわけだね」
 「うむ、じやから健康への影響も心配になってくるね」
 「水の検査をするときは、陰イオン界面活性剤の検査も是非しておきたいね」
 「うむ、そつじやな。と、そんなことを話しているうちに五穀ご飯が出来上がったぞ」
 「わー、おいしー。いただきまーす」
 「...。モグモグ。博士、この「はん」なんか、バサバサするよ」
 「本当じやな。どつやら五穀の割合を間違っただみいたじやの?」
 「今日はどつやらアワが目立つね!」
 「...」

食べられるのに廃棄も

誤表示食品、過敏に回収

賞味期限や品質保持期限の表示をめぐるミスで、食品を自主回収する企業が昨年からは後を絶たない。一連の偽表示事件で、厳しくなった消費者の目に業界が敏感になったようだ。しかし、表示手続きを間違えた「読みにくかった」といった安全性に問題がない食品まで、回収して廃棄する過剰反応も続出している。

日本水産(東京)は二月、サケの身の瓶詰を回収した。理由は賞味期限の表示の誤植「03422」とするところを「04422」と一年先にしてしまった。表示へのお客様の関心が高く、すぐに対応が必要だと判断したと広報室。

米久(静岡県沼津市)も、品質保持期限の表示を九カ月前の十一月に間違えた八ムを回収した。誤表示したのは「二十五パックだけだったが、マスコミ発表もした。」

食品業界の団体、食品産業センター(東京)には加盟企業から毎月一、二件、表示に関する相談が持ちこまれる。産地表示で「県」が抜け落ちた。回収した方がいいかといった内容だ。

センターは二〇〇一年三月、回収についてのマニュアルを作った。前年夏の雪印乳業の食中毒事件以後の「異物混入騒動」で一斉回収が続発したためだ。マニュアルでは「健康被害」事故

今回ご紹介するホームページは日本気象協会九州支社が運営するサイトです。このサイトでは、当日から七日分の天気予報がトップページに掲載されています。降水確率・気温はもちろん、天気図や天気概要までわかるので、「自分の行動の判断材料に活用できます。」

「気象一口メモ」や「今日は何の日?」等のコーナーも豊富です。また過去の天気データも収録している。あの日、天気は?」のコーナーでは、知りたい地域と日にちの天気調べることができます。ご自分や家族の生まれた日や記念日の天気を調べてみてはいかがでしょう?

ちょっと気になるインターネット
お天気web九州
http://www.jwaq.gr.jp/



の拡大の二つについては回収した方がいいと勧めている。高見徹技術開発部長は、今は「表示」に企業が過敏になっている」と指摘する。

昨年七月のJAS法改正以後、農水省はこれまでに違反業者のべ三十社の名前を公表したが、大半は外国産を国産と表示したといった故意に産地の表示を偽った事例。賞味期限の間違いで公表された業者はない。それでも自主回収は続く。静岡市の清水食品は二月、ミカンの缶詰を回収した。賞味期限を「半年後の2005.9」とするところを、「一万八千年後の2005.9」としたためだ。信じる消費者がいけないとはいえないと担当者、四千個を回収した。

戻したら、「表示を改ざんした」との情報保健所やマスコミに届いた。回収について、誤った情報だが、疑惑を招いた。問題のない商品を回収することには論議もあつたが(広報部)と説明している。

各企業は回収した商品や廃棄処分している。

「消費科学連合会」の大木美智子会長の話、危険な食品が出回ること何となくも防がなければならないが、問題のない食品まで回収するのはいかがなものか。食品の回収、廃棄が目に見える形で広がると、それだけで食の不安を増幅させる要因となる。行政やメーカー、流通、消費者ともども対応を再考するべきだ。

(五ノ一 asahi.com)

消費者にとって、企業との信頼関係は正確な表示の上に成り立っていますので、企業は誤表示を防ぐ努力をするべきであるし、そのことが不要な回収による食品廃棄の防止にもつながると思われれます。

(技術部より)

Q&A食品検査 「衛生状態」は大丈夫?

Q. 厨房や食品工場などの衛生状態を確認することはできますか?

A. 弊社では製品や原料などの食品細菌検査だけではなく、その調理あるいは製造が衛生的に行われているかどうかを確認し、今後の衛生管理の資料とするため、施設衛生検査を実施しております。現在の主な対象は、食品工場、ホテルや病院などの厨房・スーパードの加工場となっております。

衛生チェック

調査員が、HACCPの考え方に基づいた上で対象施設を確認調査し、衛生管理面の改善点などについてご報告いたします。

また、報告書に改善が必要な箇所の写真や細菌検査培地の写真を添付することも可能です。

検査の内容としては...

ふき取り検査

調理製造(中の調理器具)や従事している方の手指設備などをふき取り検査することで食品への二次間接的な汚染がないかを確認します。また、場合によっては、洗浄後に検査をすることもあり、これは通常行っている洗浄が効果的かどうかを確認するために実施します。

食品検査

検査実施当日に調理製造された商品を数点検査します。つまり、の状態を調理(製造)した食品が汚染を受けておらず、衛生的であるかどうかを調べます。

これから、食中毒が特に多くなる時期になります。施設における衛生検査を徹底し、改善策を施す事は、衛生管理上大変重要なことです。

詳細につきましては、弊社営業部までお問い合わせ下さい。

環境検査の
ABC

HACCP (9)

今回はHACCPシステムの12手順の中から手順11(原則6)について説明します。

手順11 検証方法を設定する (第6原則)

検証とは、製造工程での日常の管理が当初作成したHACCP計画に沿って実施され、適切に機能しているかを確認することである。

管理基準などに問題がないかについても確認を行う。予め適切な期間、方法で確認することを決めておくことが必要である。

(1) 検証の具体的内容
現在実施している作業内容について、HACCPプランのとおりに行っているか。
HACCPプランで作成した、文書上の計画、指示責任と権限などが実際の行為と合致しているか。
HACCPプラン作成時の、CCPの設定が間違っていないか。(管理基準の数値が適切か)

モニタリング用機器の保守管理は適切か。
消費者からの苦情や違反などの記録は保管されているか。

(2) 検証作業を行う際の要点
検証の頻度を明確にする。あらかじめプランに規定しておくが、検証結果などによって頻度を増減する。
検証の担当者を明確にする。
検証結果に基づく措置を決めておく。
検証結果の記録方法を明確にする。

ポイント
【HACCPプランの作成】
ここで、今までの手順で検討してきたフローダイアグラム、危害分析及びその防止措置、重要管理点、管理基準、モニタリング改善措置方法、及び検証方法を、一

枚の紙に書き出したHACCPプランを作成してみる。作成したHACCPプランにより、モニタリングや改善措置等を行う。

また、次の場合にはHACCPプランの見直しを行う必要がある。

検証の結果、HACCPプランの欠陥又はその可能性が示唆された場合。同一食品または同一の食品群において新たな危害が発生した場合。

製造ライン・製造方法、原材料などを変更した場合、製品の安全性に関する新たな情報が得られた場合。(何もなくとも、最低年に一回はHACCPプラン全体の見直しを行う必要がある)

シリーズ 毒 No.9

ホルムアルデヒド

ホルムアルデヒドとはシックハウス症候群の原因となる揮発性有害物質で、無色で強い刺激臭のある物質です。合板やパーティクルボードなどの建材や壁紙を張る際の接着剤などによく含まれており、薬品としては医薬用劇物に指定されています。

また、ホルムアルデヒドは家具・カーテン・カーペットや暖房、厨房などの燃焼機器、喫煙などから発生します。

特徴

刺激臭のある無色の気体です。

体への影響

ホルムアルデヒドは空気中を吸い込んで他のものに吸収されやすい性質を持ち、このことを移染といいます。

【急性中毒】ホルムアルデヒドガスを吸入すると眼・鼻・呼吸器が刺激され、くしゃみや咳、よだれ、涙がでます。高濃度になると呼吸困難・肺浮腫などを発生することもあります。

ホルムアルデヒドの健康への被害については、急性の影響では目がチカチカし

たり喉が痛くなるといった症状のほか、高濃度での呼吸困難等が報告されています。また、慢性的な影響ではアレルギーの症状に影響があると報告されています。

【慢性中毒】吸入または接触により結膜炎、鼻咽炎、頑固な皮膚炎を起すことがあります。

ホルムアルデヒド濃度と短時間暴露時の症状

濃度(ppm)	知覚状況
0.2	臭気を感じるが、すぐになれて感じなくなる。
0.5	明らかに臭気を感じる。
1~2	不快感(目・鼻の刺激)がおこる。
3	刺激による苦痛を覚える。
5~10	目・鼻・のどに強い刺激。短時間耐えられる限度。
10~20	涙・せきが出る。深い呼吸が困難になる。
50~100	5~10分で深部気道障害を招く。

【皮膚接触】刺激性皮膚炎を起すことがあります。

コアラ博士とゆかいな仲間たち

Dr. ビーバー
ホルマリン漬けになる巻きの巻



人食い菌・六都県調査

市場調査で魚介類十六%から検出

肝臓が悪い人が感染すると手足の筋肉が急速に壊死(えし)し、死ぬこともある人食い菌「ピリオ・ブルニフィカス」について、市販の魚介類の一部を調査し、その十六%が汚染されていたという結果を、国立感染症研究所と全国六都県の地方衛生研究所がまとめた。夏季、菌が沿岸部の海水中で増え、水揚げ時に魚のエラなどに付くらしい。四月十七日に福岡市で始まった日本感染症学会で発表する。

一ムは、漁港での水揚げ時港で取った海水で魚を洗うなどして菌が付いたとみる。菌は十分に加熱すれば死ぬので、アサリのみそ汁やアジの塩焼きで感染する恐れはない。真水に弱いので調理前に魚を十分水道水で流し洗うのも効果があるという。感染研感染症情報センターの小坂健主任研究官は、生魚を調理する時包丁やまな板、手指などに菌が付く可能性がある。使った器具や手を十分洗うなど、衛生の基本を守りましょうと話す。

ヒ素は、各種金属の鉱石とともに産出する金属と非金属との中間的性質を持ち、発がん性も認められている有害物質です。過去にも大規模な中毒事件を引き起こした歴史があり、WHOや日本・アメリカでも有害物

広がる地下水ヒ素汚染

日本の現状

ヒ素は、各種金属の鉱石とともに産出する金属と非金属として指定されています。飲料水中には金属イオンとして存在したり、非金属イオンとして存在したりします。ヒ素化合物は、木材防腐剤や防アリ剤、農薬殺虫剤(など)に幅広く用いられていてヒ素化合物特に亜ヒ素(砒素)は一般的に急性毒性が強く、劇毒物に指定されています。慢性的に体内に摂取すると消化器系、肝臓、皮膚および粘膜炎の障害、貧血などを引き起こします。わが国での中毒事件では、一九五五年にヒ素が混入したドライミルクによる大規模な中毒事件が発生し、被害者が全国で一萬二千人以上(うち死者百三十一人)に達しました。一九九三年には北海道や九州の一部で自然鉱脈から出る自然ヒ素が地下水を汚染するなど深刻な問題を引き起こしています。沖縄県でも二〇〇二年五月に井戸水からヒ素、水銀が基準値の最大十六倍検出された例があります。

最近の事例では、今年三月二十八日茨城県神栖町木崎の井戸水から環境基準の四百五十倍のヒ素が検出されました。この井戸を利用して手足のしびれや歩行困難などの症状を訴えた人が約十八人と報告されています。この中には、子供たちも含まれていて、知脳障害や発育障害で苦しんでいます。原因ははっきりしていませんが、旧日本軍の化学兵器の廃棄との関連性も示唆されています。その後、七本の井戸からも毒カスの残留物質の可能性のある有機ヒ素のジフェニルアルシニ化合物が検出されています。七本は最初にヒ素が検出された井戸から西に約三百メートルの一本と約一キロの六本で、基準値の十三〜四十三倍のヒ素が検出されています。県は今後、井戸の水質検査の範囲をさらに広げ、基準値の十倍以上のヒ素が検出された井戸には有機ヒ素の検査も行う方針です。

自治体によっては、住民の健康を守るために家庭で使用している井戸水の水質検査費用を助成したり、水質検査で硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素またはヒ素が基準値を上回った場合の措置

(井戸の掘り替えや浄水器の設置)に対し補助金を交付しているケースもありますが、このような取り組みを実施している自治体のほうが少ないのが現状です。ヒ素の人体への影響は五〜五〇mgで中毒症状をおこす。致死量は五〜七mg/kg。体内でタンパク質と結合しやすく、タンパク質である酵素を阻害する。また、タンパク質を合成する過程に悪影響をあたえ、皮膚がん膀胱がん、食道がん、肺がんなどをおこす。中毒症状として、嘔吐・下痢・筋肉痛・発熱、脱力感・血行不良などがあるが、目立った特徴がないため、他の病気と間違われやすい。人の健康の保護に関する環境基準及び水道水の水質基準におけるヒ素の基準値：〇.〇〇一mg/L以下

水質検査のご案内

弊社では、有害物質、重金属、飲料水適性検査等の各種水質検査を承っております。詳細につきましては弊社営業部までお問い合わせ下さい。

宮城、東京、神奈川、静岡、鳥根、熊本の衛研が、二〇〇一年六月から二〇〇二年三月までの十カ月、入手容易なアジとアサリを中心に魚介類を毎月約五品、スーパーで買い、アサリは身アジはエラの部分でピリオ・ブルニフィカスの有無を調べた。計三百七十二検体のうち十六%にあたる五十八検体から菌が見つかった。種類別の汚染率は、アサリ三十一%、アサリ以外の貝十六%、アジ五%、アジ以外の魚二

%だった。季節別に見ると、六〜九月は三割前後と高く、一〜三月は検出されなかった。菌は十分に加熱すれば死ぬので、アサリのみそ汁やアジの塩焼きで感染する恐れはない。真水に弱いので調理前に魚を十分水道水で流し洗うのも効果があるという。感染研感染症情報センターの小坂健主任研究官は、生魚を調理する時包丁やまな板、手指などに菌が付く可能性がある。使った器具や手を十分洗うなど、衛生の基本を守りましょうと話す。

表:ピリオ・ブルニフィカス感染に関する注意点

ピリオ・ブルニフィカスの感染ハイリスク者

肝硬変などの重大な肝臓疾患がある、重症の糖尿病など免疫力が低下している、貧血治療のために鉄剤の投与を受けている、お酒を大量に飲むなどの危険因子を持つ人。肝臓疾患のある人だけがハイリスクというわけではなく、注意が必要。

治療

治療は補液や抗菌薬による治療が中心。国内では、第3世代セフェム薬剤やテトラサイクリンなどで胆汁排泄型の薬剤に効果があると言われているが、病状が進行してからの投与は無効。ハイリスクの人が生鮮魚介類を生食後、体調に不調を感じたら直ちに医療機関にかかることが重要。

予防

ハイリスクの人は、以下のことに気をつける。特に夏季に、生力キや十分調理されていない魚貝類を食べないようにする。刺身やすしなどの材料となる魚介類の摂取が原因となっている。十二分に加熱して食べることが大事。菌は十分に加熱すれば死ぬ。調理済みの食品が、他の生の魚介類から汚染されるのを防ぐ。調理済みの食品がまな板や包丁などを介して、他の魚介類から汚染されるのを防ぐようにする。調理したらすぐに食べるなどの点に注意が必要。真水に弱いので、調理前に魚を十分水道水で流し洗う。特に傷がある時など、海岸での素足歩きは禁物。海岸や岩場を裸足で歩いていて、貝殻などで怪我をしたことが原因で感染したと思われる事例が過去にある。また、傷があるときは、海水が傷に付着するのを防ぐことも重要。

一九五五年にヒ素が混入したドライミルクによる大規模な中毒事件が発生し、被害者が全国で一萬二千人以上(うち死者百三十一人)に達しました。一九九三年には北海道や九州の一部で自然鉱脈から出る自然ヒ素が地下水を汚染するなど深刻な問題を引き起こしています。沖縄県でも二〇〇二年五月に井戸水からヒ素、水銀が基準値の最大十六倍検出された例があります。

最近の事例では、今年三月二十八日茨城県神栖町木崎の井戸水から環境基準の四百五十倍のヒ素が検出されました。この井戸を利用して手足のしびれや歩行困難などの症状を訴えた人が約十八人と報告されています。この中には、子供たちも含まれていて、知脳障害や発育障害で苦しんでいます。原因ははっきりしていませんが、旧日本軍の化学兵器の廃棄との関連性も示唆されています。その後、七本の井戸からも毒カスの残留物質の可能性のある有機ヒ素のジフェニルアルシニ化合物が検出されています。七本は最初にヒ素が検出された井戸から西に約三百メートルの一本と約一キロの六本で、基準値の十三〜四十三倍のヒ素が検出されています。県は今後、井戸の水質検査の範囲をさらに広げ、基準値の十倍以上のヒ素が検出された井戸には有機ヒ素の検査も行う方針です。

自治体によっては、住民の健康を守るために家庭で使用している井戸水の水質検査費用を助成したり、水質検査で硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素またはヒ素が基準値を上回った場合の措置