

H15.10.1

第36号

シーアールシー 食品環境情報

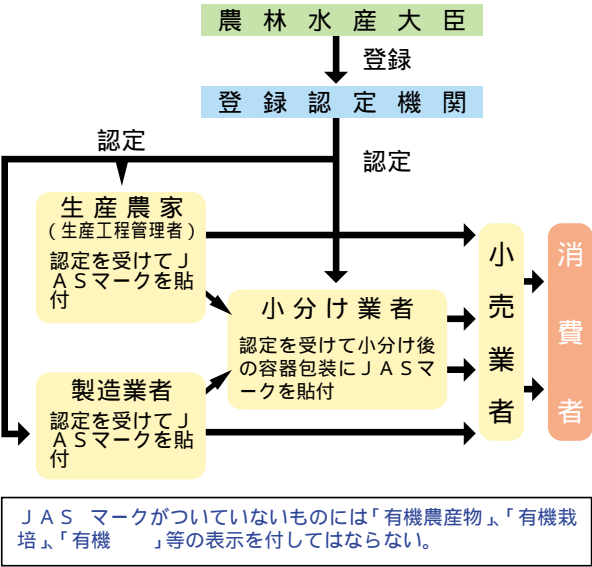
偶数月1日発行
 発行所 シー・アール・シー食品環境衛生研究所
 〒813-0062 福岡市東区松島3丁目29-18 電話(092)623-2211
 URL <http://www.crc-group.co.jp/ESC/index.html>

有機農産物制度 やや不良

農林水産省

農薬や化学肥料を使わずに栽培した農産物に「有機」の表示を認める国の認証制度がほころび始めている。一定の基準を満たした食品にお墨付きを与えるはずが、検査を行う民間の認証機関が不正な認証をした

り、製造業者が偽装表示するケースが続出。信頼性が揺らぎつつある。農水省は今月下旬、全都道府県で実態調査に乗り出し、不正業者は販売停止などの不正の頻発で消費者団体の間などでは制度の信頼性を問う声が高まっており、事態を重く見た農水省は、今月下旬から実態把握のための全国調査に乗り出した。調査は、各地方農政局や地方農政事務所、独立行政法人「農林水産消費技術センター」（さいたま市）などが主体となり、認証機関から認証を受けている農家や生産者団体を対象に実施。農地、生産管理記録などを点検し、生産方法がJAS法の規定に違反していないかや農薬の残留がないかを調べる。



認定機関名

ところが昨年より、認証機関や生産者、加工業者の不正が相次いでいる。

不正の頻発で消費者団体の間などでは制度の信頼性を問う声が高まっており、事態を重く見た農水省は、今月下旬から実態把握のための全国調査に乗り出した。調査は、各地方農政局や地方農政事務所、独立行政法人「農林水産消費技術センター」（さいたま市）などが主体となり、認証機関から認証を受けている農家や生産者団体を対象に実施。農地、生産管理記録などを点検し、生産方法がJAS法の規定に違反していないかや農薬の残留がないかを調べる。

検査項目 揮発性有機化合物

四塩化炭素	0.002mg/l 以下
1,2-ジクロロエタン	0.004mg/l 以下
1,1-ジクロロエチレン	0.02mg/l 以下
ジクロロメタン	0.02mg/l 以下
シス1,2-ジクロロエチレン	0.04mg/l 以下
テトラクロロエチレン	0.01mg/l 以下
1,1,2-トリクロロエタン	0.006mg/l 以下
トリクロロエチレン	0.03mg/l 以下
ベンゼン	0.01mg/l 以下
1,3-ジクロロプロペン	0.002mg/l 以下
1,1,1-トリクロロエタン	0.3mg/l 以下



コアラ博士の解説

やさしい

「博士、僕、今度文化祭で劇をする事になったよ！」
 「へえ、すごいね、何をやるんだい？」
 「ロミオとジュリエットで主役だよ。セリフを練習するので、のどが渇いちゃった。お水ちょうだい」
 『飲ませられないんじや』『えっ!?! どうして?』
 『井戸は掘ったばかりで、飲める水かどうか検査が終わってないんじやよ』
 『井戸水は、掘ったらすぐめるわけじゃないの?』
 『うむ。全四十六項目という検査があつて、全てをクリアしなければならぬのじや』
 『何か異常がありそうなの?』
 『いや、まだ揮発性有機化合物の検査が終わってないんじやよ』
 『揮発性有機化合物?』
 『うむ。低沸点の有機ハロゲン化合物と、ベンゼン環一つを有する芳香族炭化水素化合物じや』
 『なんか、難しそうだね』
 『そうじやな。これらは最近の先端技術産業界で広く使用されている物質なんじや』
 『じゃあ、そういった施設から漏れたりして、水が汚染される可能性があるんだね』
 『うむ。うむ。これらの物質は土壌中では液体の状態であつて、下方へ浸透していき、地下水で拡散されるのじや』
 『井戸水から検出される可能性が大きいということだね。健康に影響があるの?』
 『発がん性などがみられるとの報告があるから、危険じやな』
 『これらの物質の種類はどれくらいあるの?』
 『数多くあるけど、水道法で検査するように決められている全四十六項目には、十一項目と、この前勉強した総トリハロメタンの五項目があるんじや』
 『へえ、はじめにしっかりと検査すれば安心だね』
 『うむ』
 『博士んちの水から、それが検出されたら、僕、その水飲んで、劇に出ようかな』
 『何を言っているんじや。あぶない』
 『だって、ユウキ(有機)が出るもん』
 『なるほど』

農水省は「心ない業者や認証機関の不正によって制度自体の信頼性が揺らいでいる。厳正な調査・処分を

生鮮野菜衛生管理ガイド

野菜の衛生管理

野菜の衛生管理対策は国際的な関心事となっており、特に、米国においては、すいか、メロン、トマト等によるサルモネラ食中毒、レタスによる腸管出血性大腸菌O157食中毒、にんじんによる毒素原性大腸菌食中毒等の例があり、生産・出荷段階の汚染がその原因であると考えられたため、生鮮果実及び野菜の微生物による食品安全危害を低減す

るガイド」を一九九八年に策定し、生産者に対し微生物学的に安全な野菜を作るよう呼びかけているところです。

また、コーデックス委員会(FAO/WHO合同食品規格委員会)の衛生部会においては、「生鮮果実・野菜衛生管理規範」が、二〇〇三年七月に総会で採択され、

「生鮮果実・野菜が病原微生物が存在しています。生鮮野菜にもグラム当たり十萬から百万個程度の細菌が検出されるものもありますが、そのほとんどは、ヒトに対して強い病原性を示す細菌ではありません。しかしながら、近年、外国では、生鮮野菜・果実による食中毒が発生しており我が国でも、対策を講じて行く必要があります。」

(2)野菜の衛生管理とは何か

生鮮果実・野菜が病原微生物

今回紹介するサイトは全国各地の市販されている水を紹介しているホームページです。このサイトでは二百種類以上のミネラルウォーター

「や名水が紹介されており、日本だけでなく、諸外国のものも掲載されています。また、ミネラル分や硬度など各種に化学的データの表示もされており、どんなものにもどんな水を使うのがよいかなど、いろ

いろな視点から水を分析しています。実際にミネラルウォーターを飲んだ方がそれに対する感想も掲載しているので、たくさんある種類からどんな種類の物を選んだら良いか迷ってしまうときなどは、ヒントしてみてください。

さらに、土耕栽培も含めた衛生管理を進める観点から、「生鮮野菜衛生管理ガイド」(二〇〇三年三月)が同協会から発行されています。このガイドに基づいて衛生管理を推進するため、本年度から、「野菜高度衛生管理技術普及導入事業」を開始しました。



加熱等の滅菌過程を経ることがないので、いったん病原微生物に汚染されたら、水洗い等では完全な除菌ができない場合があります。

(3)農林水産省の取組

我が国においても、生鮮野菜の衛生管理に取組んでおり、農林水産省の補助事業により(社)日本施設園芸協会から、「かわいわれ大根生産衛生管理マニュアル」(一九九六年十月)、「水耕栽培の衛生管理ガイド」(一九九九年三月)が発行されています。

食中毒の原因としては「微生物(細菌やウイルスなど)」「化学物質」「自然毒(動物性・植物性)」等に大別することができます。その中でも、食中毒事故の多くは「微生物」が原因に挙げられることから、微生物による食中毒には特に注意が必要です。では、その微生物起因の食中毒は、細菌性のものとウイルス性のものに分類されますが、これらはどのような特徴をもつのでしょうか？

サルモネラ・腸炎ヒバリオ等をはじめとする細菌は、生育条件が整っていれば、食品の中で大量に増殖することが可能です。そのため、製造から流通などの全ての段階で食中毒菌が繁殖できないように低温での管理することが重要となります。

一方、ウイルスは生きている細胞の中でしか繁殖することが出来ないのが大きな特徴です。

これからの季節は、食中毒菌による食中毒よりも、SRSVに代表されるウイルス性の食中毒が多くなってくる時期になります。ウイルス性食中毒の防止についても、細菌性の食中毒と同様に手洗いの徹底や十分な加熱が主な対策となります。

Q&A食品検査 「ウイルスによる食中毒」について

ちょっと気になる
インターネット

水これっ！飲みたいっ！
<http://www.gokkun.com/index.htm>



また、ミネラル分や硬度など各種に化学的データの表示もされており、どんなものにもどんな水を使うのがよいかなど、いろ

全国のミネラルウォーターを飲み比べてみるのも楽しいかもしれませんね。

さらに、種特異性とは

環境検査の
ABC

HACCP(終)

今回はHACCPの総まとめです。今後の食品安全管理・衛生管理を効果的に実施するためにご利用下さい。

HACCPとは、日本語で「危害分析重要管理点」という。危害を分析して、その危害を抑制することのできる場所(工程)や処置方法を決めて、それぞれに対応した基準を作り、証拠書類を残しておくシステムを確立しなさい、という「衛生管理手法」のことである。

従来「製品検査」するのではなく「製造工程を含めた「工程管理」へ管理方法を移行するもの」で、食品の安全性をより高めるために、製造における重要な各工程ごとに管

HACCP導入のメリット
食品の安全性が向上する
重点的に管理すべき箇所を明確に把握し、安全な食品製造ができる

理する。このことにより、その予測される危害を排除あるいは許容できる範囲にまで減少、減弱することのできる処置方法をみつけれ、それを「重要管理点」とし、それに対し「管理基準」(許容基準値)を設定するものである。

HACCPは何の略?
HACCPは英語で、下記の単語の略称で「危害要因分析必須管理点」と訳されている。

- Hazard (危害)
- Analysis (分析)
- Critical (必須)
- Control (管理)
- Point (点)

競争力の強化
より安全な食品を仕入れることにより競争力の強い商品となる。また不良品発生率も低くなり損害賠償や不良品回収の危険が小さくなる。

組織全体の意識一体化
組織全員が一体となって取り組むことにより製品に対しての衛生知識の向上につながる。

経験が科学で裏付けられる
マニュアル作成により経験が浅い人でも危害防止を図ることができる。

安全性が持続する
計画通りに実行されている

HACCPシステムの12手順と7原則

- 手順1: HACCPチームを編成
- 手順2: 製品の特徴を確認する
- 手順3: 製品の使用方法を確認する
- 手順4: 製造工程の一覧図、施設の図面及び標準作業書の作成
- 手順5: 製造工程一覧図の現場での確認
- 手順6: 危害要因を分析 (原則1)
- 手順7: 必須管理点(CCP)を設定 (原則2)
- 手順8: 管理基準を設定 (原則3)
- 手順9: 測定方法(モニタリング)を設定(原則4)
- 手順10: 改善措置を設定 (原則5)
- 手順11: 検証方法を設定 (原則6)
- 手順12: 記録の維持管理 (原則7)

従来行われていた「最終製品を検査する方法では危害を十分に防止すること

るかを定期的に把握し必要に応じてシステム変更をするため、衛生水準が保たれる。

は困難だったが、HACCPを導入することにより、製造工程を含めた「工程管理」で、悪い結果になる前の早い段階から対策を講じ、危害の発生を未然に防止するシステムである。

《じゃがいもの毒》
芽や皮の青い部分には

「じゃがいもの毒」
芽や皮の青い部分には

芽に毒があるので、できるだけ芽を出さないようにする。そのためには保存を日の当たらない場所にし、長期間保存する場合は発芽を防ぐため低温のところで保存する。もし芽が出た場合はその部分をえぐり取り、全体が緑色のときは皮を厚めにむく。

シリーズ毒 No.11

「じゃがいも」

じゃがいもは野菜の中でも日持ちがよく、保存状態がよければ1〜2ヶ月間はおいしく食べられる。

ソラニンという有害物質が含まれていることが多く、一度にたくさん摂取すると腹痛、はきけ、めまい、頭痛などの食中毒症状を引き起こす。



「閉鎖性海域に係わる窒素・燐の

暫定排水基準の見直し(案)」

一、水質汚濁防止法に基づく閉鎖性海域に係る窒素・燐の暫定排水基準については、平均的な排出水の量が五十立方メートル以上の工場・事業場に対して窒素・燐の排水規制を行っています。その際、一般排水基準に

対心することが著しく困難と認められる一定の業種に

ついては、暫定排水基準を設定しました。

暫定排水基準は平成十

年に見直しを行い、暫定排水基準値の強化等を行って

二、窒素・燐に係る暫定排水基準の適用工場・事業場現在、暫定排水基準が適用されている窒素九業種、燐三業種に属する工場・事業場においては、これまで一般排水基準の達成に向けて排水処理の各種技術検討・施設改良等が進められ、排出濃度の低減に向けた努力が続けられています。その結果、窒素に係る暫定排水

窒素含有量(単位:mg/L) ()内は日間平均値

業種	現行 (~平成15年9月30日)	改正案 (~平成20年9月30日)	参考
	暫定排水基準	暫定排水基準	一般排水基準
化学発泡剤製造業(過酸化水素を使用するアゾジカルボンアミド製造工程を有するものに限る)	150 (100)	暫定排水基準を廃止し、一般排水基準へ移行	120 (60)
天然ガス鉱業	170 (150)	160 (150)	
畜産農業	260 (200)	190 (150)	
酸化銀製造業	350 (300)	240 (210)	
酸化コバルト製造業	1100 (880)	900 (750)	
黄鉛顔料製造業	1500(1000)	1300 (950)	
イットリウム化合物製造業	3500(1200)	暫定排水基準を廃止し、一般排水基準へ移行	
バナジウム化合物製造業及びモリブデン化合物製造業	8000(6000)	*6000 (5000)	

(注)*: 改正案ではバナジウム化合物又はモリブデン化合物の塩析工程を有するものに限る。

燐含有量(単位:mg/L) ()内は日間平均値

業種	現行 (~平成15年9月30日)	改正案 (~平成20年9月30日)	参考
	暫定排水基準	暫定排水基準	一般排水基準
アルマイト加工業(燐酸を使用する化学研磨行程を有するものに限る)	50 (25)	暫定排水基準を廃止し、一般排水基準へ移行	16 (8)
畜産農業	50 (40)	30 (24)	
燐及び燐化合物製造業	90 (40)	*40 (10)	

(注)*: 改正案では暫定排水基準適用業種を「燐及び燐化合物製造業」から「燐化合物製造業」に変更するとともに、「燐化合物製造業」においては縮合燐酸塩製造工程を有するものに限る。

三、見直し案

こうした状況を踏まえ、環境省としては、上表の見直し案のように排水基準を定める環境省令を改正し、化学発泡剤製造業、イットリウム化合物製造業及びアルマイト加工業については暫定排水基準を廃止し一般排水基準へ移行させ、残りの業種については、現時点において達成可能な濃度レベルまで排水基準値を強化した新たな暫定排水基準を平成二十年九月三十日を適用期限として設定する予定です。

健康食品「アマメシバの粉末等」による健康被害について

「サウロパス・アンドロジナス(別名アマメシバ)を含む粉末剤、錠剤等の加工食品」については、食品衛生法第四十条の二第一項に基づき販売を禁止することとされ、九月十二日、同条第五項に基づき官報に当該禁止に関する告示がなされ、当該食品の販売の禁止が効力を生じた。

今回の販売禁止はアマメシバの粉末や錠剤であり、生鮮アマメシバは対象外になっています。これは、アマメシバの葉を加熱調理して食べているマレーシアでは健康被害の報告はないと言われていること、粉末は生鮮時の十倍の濃度になると言われていることによる来していると思われま



アマメシバの葉

「サウロパス・アンドロジナス(別名アマメシバ)を含む粉末剤、錠剤等の加工食品」については、食品衛生法第四十条の二第一項に基づき販売を禁止することとされ、九月十二日、同条第五項に基づき官報に当該禁止に関する告示がなされ、当該食品の販売の禁止が効力を生じた。

今回の販売禁止はアマメシバの粉末や錠剤であり、生鮮アマメシバは対象外になっています。これは、アマメシバの葉を加熱調理して食べているマレーシアでは健康被害の報告はないと言われていること、粉末は生鮮時の十倍の濃度になると言われていることによる来していると思われま

(技術部より)