

シー・アール・シー

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
 U R L <http://www.crc-group.co.jp/ESC/index.html>

食品環境情報

H16.12.1
第 43 号

冬でもおこる食中毒

ノロウイルス

ノロウイルスは生カキや手指からの二次感染などが原因となつて起こる冬場でも心配しなければならぬ食中毒です。二〇〇三年二月には、「ミニきなこねじりパン」工場のたつた一人の従事者のノロウイルス汚染により、学校給食で六六一人の患者が発生するという大事件に発展しました。

き気腹痛、発熱(三八℃以下)が主症状です。通常三日以内で回復します。

鳥インフルエンザが鳥だけ、コイヘルペスは淡水魚にしか感染しないのと同じように、このウイルスは人のおなかの中ではなく増えません。食品中では増えませんが、殺菌海水等で浄化して出荷します。浄化する方法は中腸腺に溜まっているウイルスをはき出させて行います。この浄化法では、浄化中の水温によりカキの活性に差がでます。水温が下がるとカキはウイルスをはき出す力が弱くなり、ウイルスはカキに残ってしまう可能性が高まります。

患者の糞便、吐物には大量のウイルスが存在し、症状が消えた後もしばらくウイルスを排出します。感染力が非常に強く、塩素、酸、アルコール、加熱に強く、消毒液では防ぐことはできませんので、調理従事者の手指からの汚染が原因と推定される大きな食中毒が発生しています。

このようなヒト由来の食中毒を防ぐには、従事者の手指からの汚染を止めることです。風邪や下痢症状があつたら申告させて、調理作業から遠ざけることやトイレの後の手洗いをしっかりとするといいです。個人衛生の徹底です。つまり教育です。「何のために」「なぜするのか」「効果的にするにはどうしたらよいか」とい

ノロウイルスは生カキや手指からの二次感染などが原因となつて起こる冬場でも心配しなければならぬ食中毒です。二〇〇三年二月には、「ミニきなこねじりパン」工場のたつた一人の従事者のノロウイルス汚染により、学校給食で六六一人の患者が発生するという大事件に発展しました。

二〇〇三年、ノロウイルスによる患者数は食中毒ではトップで総患者数の三五%を占めています。このウイルスは、子供たちがよく罹るウイルス性の風邪とかウイルス性下痢症と診断される疾病と同じです。食品を介して感染すると食中毒と言われ、人から人また感染経路が不明の時は感染症と言われており、合計すると非常にたくさん発生しています。潜伏時間は二四〜四八時間で、下痢、吐

き気腹痛、発熱(三八℃以下)が主症状です。通常三日以内で回復します。

鳥インフルエンザが鳥だけ、コイヘルペスは淡水魚にしか感染しないのと同じように、このウイルスは人のおなかの中ではなく増えませんが、殺菌海水等で浄化して出荷します。浄化する方法は中腸腺に溜まっているウイルスをはき出させて行います。この浄化法では、浄化中の水温によりカキの活性に差がでます。水温が下がるとカキはウイルスをはき出す力が弱くなり、ウイルスはカキに残ってしまう可能性が高まります。

このようなヒト由来の食中毒を防ぐには、従事者の手指からの汚染を止めることです。風邪や下痢症状があつたら申告させて、調理作業から遠ざけることやトイレの後の手洗いをしっかりとするといいです。個人衛生の徹底です。つまり教育です。「何のために」「なぜするのか」「効果的にするにはどうしたらよいか」とい

二〇〇三年、ノロウイルスによる患者数は食中毒ではトップで総患者数の三五%を占めています。このウイルスは、子供たちがよく罹るウイルス性の風邪とかウイルス性下痢症と診断される疾病と同じです。食品を介して感染すると食中毒と言われ、人から人また感染経路が不明の時は感染症と言われており、合計すると非常にたくさん発生しています。潜伏時間は二四〜四八時間で、下痢、吐

き気腹痛、発熱(三八℃以下)が主症状です。通常三日以内で回復します。

鳥インフルエンザが鳥だけ、コイヘルペスは淡水魚にしか感染しないのと同じように、このウイルスは人のおなかの中ではなく増えませんが、殺菌海水等で浄化して出荷します。浄化する方法は中腸腺に溜まっているウイルスをはき出させて行います。この浄化法では、浄化中の水温によりカキの活性に差がでます。水温が下がるとカキはウイルスをはき出す力が弱くなり、ウイルスはカキに残ってしまう可能性が高まります。

このようなヒト由来の食中毒を防ぐには、従事者の手指からの汚染を止めることです。風邪や下痢症状があつたら申告させて、調理作業から遠ざけることやトイレの後の手洗いをしっかりとするといいです。個人衛生の徹底です。つまり教育です。「何のために」「なぜするのか」「効果的にするにはどうしたらよいか」とい

このようなヒト由来の食中毒を防ぐには、従事者の手指からの汚染を止めることです。風邪や下痢症状があつたら申告させて、調理作業から遠ざけることやトイレの後の手洗いをしっかりとするといいです。個人衛生の徹底です。つまり教育です。「何のために」「なぜのか」「効果的にするにはどうしたらよいか」とい



ノロウイルス

うように、衛生管理の目的、仕事の目的まで考え、「何をすれば効率的になるか」を考えさせる事が大事です。

なお、このウイルスは消毒薬の効果がありませんが、洗い落とすことが重要です。(ワンポイントアドバイス) 手洗いについて(P3)を参考にしてください。

微生物は目に見えないのでイメージすることが大事で、手指のふきとり検査が効果的です。検査項目も大腸菌群数とブドウ球菌くらいです。直接ノロウイルスを検査しているわけでは

ありません。ちゃんと洗っているか、洗われているかを検証します。大腸菌群数が少ないか、検出されなければ、お腹にいるかもしれないノロウイルスは洗い落とされていると判断できません。拭き取り検査は、将来起こるかもしれない、手洗いの不良による食中毒を防止するためです。食中毒を起さないための教育手法です。全員で取り組み、なぜ手洗いをするのかを理解し、目的を理解して、誰も見ていないトイレでもしっかりと手洗いができるようにすることです。

とらふぐ加工日を偽装

京都伊勢丹の鮮魚コーナー

ジェイアール京都伊勢丹

(京都市下京区)は十一日、食料品売り場の鮮魚コーナーで五日に販売した鍋用とらふぐセツトの加工日と消費期限の表示に偽装があった、と発表した。四日に加工陳列し、売れ残った同セツトを店員が五日朝に加工したように装い、表示ラベルを張り替えたという。

今回は弊社ホームページをご紹介します。水質検査・食品検査・大気検査・環境検査などについての検査項目の紹介や検査のご案内などを掲載し

ちょっと気になる
インターネット

シー・アール・シーグループ
ホームページ
<http://crc-group.co.jp/>



その他、CRCグループ会社も掲載しています。人材派遣をしておりますCRCサポートに関しましては、ホームページ上で仮登録もできます。興味のある方はぜひのぞいてみてください。

て販売した。購入者と連絡は取れない。

四、五両日とも同店に買いた物に訪れた女性から五日夕に「昨日と同じ商品をラベルを張り替えて売っていないか」と電話で問い合わせがあり、発覚した。かもめ水産の店頭責任者(四七)は「品質を確かめ、自らの判断で張り替えた」と答えているという。

伊勢丹は八日に食品衛生法に基づき下京区役所衛生課に届けた。同店の総務部長は「お客さまの信頼を裏切る行為で深くおわびす

「とらふぐ(天然)長崎県産」(二九八〇円)。四日に同セツト三点が売れ残ったため、五日の開店前に表示ラベルの内容を「加工日五日、賞味期限六日」に張り直し

ています。また、現在まで発行してきました「シー・アール・シー食品環境情報」も創刊号から掲載していますので、ぜひ必要な号はダウンロードしてご利用ください。

る。ほかに同様の偽装がなかったか調査を進めている(総務部)と話している。

(京都新聞)十一月十二日

表示に偽りあり、さぬきうどん原料八割が豪州産と判明

香川県産の小麦一〇〇%を使用したと表示して、JA香川県が販売していた「さぬきうどん」の原料の約八〇%が豪州産だったことが八日、県の調査でわかつた。

委託を受けた同県内の製めん業者が成分を偽って製造していた。県は同日、「不当表示に当たる」として、日本農林規格(JAS)法と景品表示法に基づき、適正表示と再発防止を徹底するよう、JA香川県を指導した。

県などによると、豪州産が使われていたのは、JA香川県が二〇〇二年十一月から今年九月まで扱ってきた半生うどん「大地」約二十万袋(一袋二人前入り、計約四六〇〇万円相当)。業者は「手間がかかるので、豪州産を主に使った」と

説明しているという。

JA香川県理事長は「品質をチェックする体制はなく、法令順守の意識がまったくなかった」と陳謝。真鍋武紀知事は「食の安全と安心を確保するべき立場のJAが表示違反をしたことは消費者を裏切る行為で遺憾だ」と不快感を示した。

十一月八日

そうめん原料にも豪州産小麦：JA香川県の不当表示

JA香川県(高松市)がさぬきうどんの原料に豪州産小麦を混ぜながら県産小麦一〇〇%と不当表示していた問題で、同JAは十日、同様に県産一〇〇%と表示したそうめんと冷や麦でも豪州産を使っていたことを明らかにした。

贈答用を中心に販売していた「手延そうめん大地」と「手延ひやむぎ大地」。今回の問題で県の指導を受け、うどん以外の七商品の原料を検査したところ、判明したという。

十一月十日

食品添加物

保存料 (安息香酸及び安息香酸ナトリウム)

基準値
・キャビア…2.5g/kg 以下(安息香酸として)
※キャビアとはチョウザメの卵を缶詰または瓶詰にしたもので、生食を原則とし、加熱殺菌することができない
・菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁(濃縮果汁を含む)、マーガリン…1.0g/kg 以下(安息香酸として)
※果実ペーストとは、果実をすり潰し、または裏ごししてペースト状にしたものをいう
※菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁に対しては安息香酸ナトリウムに限る
※マーガリンにあってはソルビン酸またはソルビン酸カリウムと併用する場合は安息香酸およびソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g/kg を超えないこと
・清涼飲料水、シロップ、しょう油…0.60g/kg 以下(安息香酸として)

安息香酸は天然成分として各種食品中および植物中に存在することが知られています。例えば、発酵乳、脱脂粉乳の乳製品、ツルコケモモ、干しすもも、プラムなどが含まれます。特に、チーズ中の安息香酸の大部分は原料乳中の馬尿酸から乳酸菌によって生成

食品	安息香酸(μg/g)	
穀類	精米	ND-3.2
	小麦粉	ND
菓子類	チョコレート	3.1-5.3
	クッキー	0.6-3.9
種実類	カシューナッツ	5.5-17.6
	くるみ(いり)	3.3-9.2
豆類	みそ	6.1-14.8
	きな粉	7.0-19.7
調味料	しょうゆ	ND-12.5
	ヨーグルト	4.3-26.4
乳類	チーズ(ナチュラル)	ND-94.0
	チーズ(プロセス)	6.1-23.6
	マンゴー(乾)	2.2-4.7
果実類	ブルーベリー(乾)	5.8-16.8
	シナモン	25.5-128.1
香辛料	タイム	147.5

アンケート

アドバイス

第6回

従業員編

手洗いについて

●手洗場は常に使いやすい状態になっているか？

①手洗場周辺には食材や物を置かないようにしましょう。特に食材については、手洗い時に汚水が飛沫して食材を汚染してしまう可能性があります。まずので注意しましょう。

②手洗場が故障している場合は速やかに修理をしましょう。

③手洗場ではなく、シンクにて手洗いを行っているケースがあります。これもシンク周辺に汚水が飛沫してしまいます。シンク内で食材を取り扱う場合もある為、極力シンクでは手洗いはしないようにしましょう。



●手洗用石鹼・ペーパータオル・爪ブラシは準備されているか？

①正しい手洗いができるよう、手洗用石鹼は常に補充しておきましょう。

②手洗い時に、薬用石鹼ではなく、中性洗剤を使用していませんか？中性洗剤は油污れなどには優れた効果がありますが、殺菌については薬用石鹼のほうが効果的です。手洗いには薬用石鹼を使用しましょう。

③濃縮型薬用石鹼は正しい希釈濃度で使用していただけますか？商品によって異なりますが、濃縮型を原液のまま（もしくは薄め方が足りない状態）で使用すれば、手荒れの原因となってしまうます。又、石鹼を入れるポンプが詰まってしまうケースもあります。濃縮型薬用石鹼は、表示されている希釈濃度をきちんと守って使用するようにしましょう。

④ペーパータオル（もしくはロールタオルやジェットタオル）を使用していますか？普通のタオルは、一度細菌が付着すると、次に使用する人の手指を汚染する可能性があります。手洗後はペーパータオルで水分を十分にふき取りましょう。

⑤爪ブラシは準備されていますか？爪の間やその周辺は特に細菌が落ちにくい部分です。爪ブラシを利用すれば、その部分の細菌も落とすやすくなる為、ぜひ使用しましょう。

●手洗い後にアルコール消毒を実施しているか？

①手洗い後には、水分を十分に拭き取った後にアルコールを噴霧し、消毒を実施しましょう。水分が残った状態では、効果が薄れる可能性があります。

②手洗場付近に専用のアルコールを準備しましょう。

●手洗いマニキュアは準備されているか？

①いつでも正しい手洗いができるように、手洗いマニキュアを作成し、それを見ながら手洗いが出来るようにしましょう。又、チェック表も併せて作成し、毎日正しい手洗いが実施されているかを記録しましょう。

体に必要な栄養素

たんぱく質

人間にとって大切な栄養素



たんぱく質は人間の体にとって不可欠な栄養素です。皮膚や筋肉、毛髪や血液、骨などを作ったり、神経伝達物質なども作ります。たんぱく質は約20種類のアミノ酸からなっています。そのうちの九種類は人間の体内で作ることができません。そのため食品から摂取しなければならず、九種類のうち、どれか一つが欠けても、骨や血液をつくるのに必要なたんぱく質をつくることができません。これが「必須（不可欠）アミノ酸」と呼ばれるものです。肉や魚介類、卵、乳製品などの動物性タンパク質は、必須アミノ酸をバランスよく

含む良質のたんぱく質。穀類や豆類などの植物性タンパク質と合わせて摂取すると、効率よく摂取できます。庶民に親しまれているそばには、たんぱく質やアミノ酸がバランスよく含まれている栄養価の高い穀物です。これは米や小麦など穀類のほとんどが精製により、栄養が豊富な胚芽の部分を取り除き、胚乳部だけを食べるのに比べ、そばは精製しないで全粒（むぎ麦）として利用することにより、



そばにはビタミンPの一種でルチンと言う成分を含んでいて毛細血管を丈夫にする作用があり、高血圧や脳卒中などの予防にも効果があります。また、身体の発育に大切なリジンやスタミナ源として注目されているアルギニンなどの必須アミノ酸が多く含まれており成長期の子供に適した食べ物です。

シャボネット



同時に殺菌・消毒作用があります。手指を洗った後、シャボネットを手指にかけると、油汚れや皮脂が落ち、清潔になります。

アルペット



製品の包装前に噴霧すると日持ちが向上します。中性ですので製品の風味・色調を損ないません。

※弊社では、手洗い、消毒、また、冷蔵庫をはじめとし厨房の清掃・消毒のためのサラヤの商品を取り扱っています。詳しくは担当営業員までお問い合わせください。



十五年度大気汚染測定結果

SPM環境基準 達成率が大幅改善

環境省は平成十六年九月十日までに十五年度の大気汚染測定結果をまとめ公表した。

日本では大気汚染防止法に基づき、十五年度末現在で全国二一〇一の測定局(一般環境大気測定局一六〇六局、自動車排出ガス測定局四四一局)で大気汚染の常時監視が行われている。

これらの測定局の十五年度測定結果は、一酸化炭素(CO)について全測定局で環境基準を達成したほか、二酸化窒素(N

〇₂)の環境基準達成率(一般局九九・九%、自排局八五・七%)、二酸化硫黄(S〇₂)の環境基準達成率(一般局で九九・七%、一般局で一〇〇%)もそれぞれ高かった。

また十四年度は一般局五二・六%、自排局三四・三%と低かった浮遊粒子状物質(SPM)の環境基準達成率は、一般局で九二・八%、自排局七七・二%と大幅に改善した。SPM濃度の年平均値は十四年に比べ微減(一般局十四年〇・〇二七mg/m³、十五年〇・〇二六mg/m³、自排局十四年〇・〇三五mg/m³、十五年〇・〇三三mg/m³)だが、環境基準を超える日が二日以上連続することによって非達成となった(注1)測定局が減少したことが影響した。

一方、光化学オキシダント(O₃)の環境基準達成率

は一般局と自排局をあわせて〇・三%と依然として低迷していた。

なおこれらの結果を踏まえ、環境省は工場・事業場、自動車排出ガス対策、低公害車の普及をさらに強力に推進し、大気環境の改善を図っていくとしている。

(注1)大気の大気環境基準の長期的評価のうちSO₂、CO、SPMは年間の一日平均値のうち高い方から二%の範囲を除外した後の最高値(二%除外値)、NO_xは年間の一日平均値のうち低い方から九八%に相当するもの(九八%値)を環境基準と比較して評価する。ただしSO₂、CO、SPMについては一日平均値が環境基準を超えた日が二日以上連続した場合には不適合と評価する。(環境省)

ト(O₃)の環境基準達成率

は一般局と自排局をあわせて〇・三%と依然として低迷していた。

「シー・アール・シー食品環境情報」は「こらぼ collaboration」に生まれ変わります。

平成9年12月より7年間ご愛読いただきました「シー・アール・シー食品環境情報」は、平成17年1月号より「こらぼ collaboration」として生まれ変わります。

「こらぼ collaboration」は、からだにいい情報誌として、健康生活へのヒントをご提供します。ページ数も16ページに増やし、季刊誌として皆様方にお届けいたします。どうぞご期待下さい。



編集者から一言



野村真理 のむら・しんり
技術部 食品微生物検査室 室長

CRCは検査センターとしてだけではなく、情報の発信地でもありたいと思っております。今後ともよろしくお願い致します。



鎌田広一郎 かまた・こういちろう
営業部 食品衛生推進課 主任

食品や水質の事でお困りの際は、ぜひご相談ください。きっと皆様のお役に立てると思います。ご愛読ありがとうございました。



内村高德 うちむら・たかのり
技術部 理化学検査室

水や食品等の検査をすることで、皆様の健康増進に少しでも貢献できればと考えておりますのでどうぞよろしくお願い致します。

コアラ博士とゆがいな仲間達

（あらすじ）
世界征服を企んだドクトルビーバーだが超強力納豆により自らその呪縛を受けて果たして地球の運命は...

そうじゃ！
わしら着ぐるみじゃった。
脱いだらここから逃げられるぞ

えっ?!

助かった一つ!!

カポ
ハサ

あれ？
1人まだ脱いでない人がいるよ!!

んんん!!
これは地顔ザンス!!

あっ本当だ!!

ねえ、みんなで年越しソバ食べよう

今後ともCRCをよろしくお願いします