



* JIFE(ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. ウェルシュ菌による食中毒について・・・厚生労働省

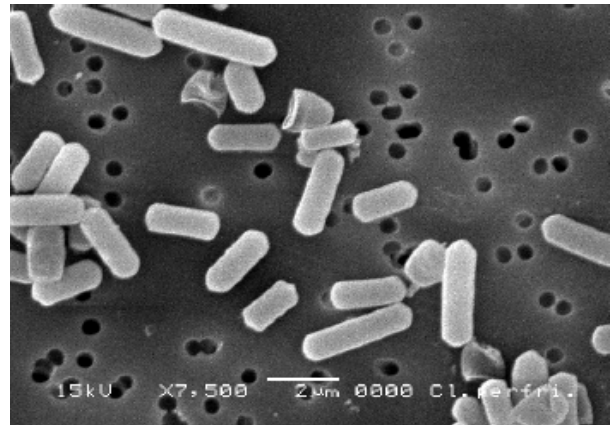
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html

<特徴> 人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。酸素のないところで増殖する菌で芽胞を作る。芽胞は100℃、1～6時間の加熱に耐える。食物と共に腸管に達したウェルシュ菌は毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。1事例当たりの患者数が多く、しばしば大規模発生がある。

<症状> 潜伏期は6～18時間(平均10時間)。主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。

<過去の原因食品> 多種多様の煮込み料理(カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け)など。

<対策> 清潔な調理を心がけ、調理後、速やかに食べる。食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行う。食品を保存する場合は10℃以下か55℃以上を保つ。また、食品を再加熱する場合は、十分に加熱して増殖している菌(栄養細胞)を殺菌し早めに摂食する。ただし、加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。



(電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌)
<食品安全委員会事務局資料>

「一晩寝かせたカレー」食中毒ご注意 ウェルシュ菌増殖・・・朝日新聞社

<http://www.asahi.com/sp/articles/ASK463CMDK46UTFL002.html>

食中毒を引き起こす「ウェルシュ菌」をご存じですか？ この菌には熱に強いものがあり、作りおきたカレーや煮物などを食べて発症するケースが多くみられます。春にも食中毒が起きており、注意が必要です。

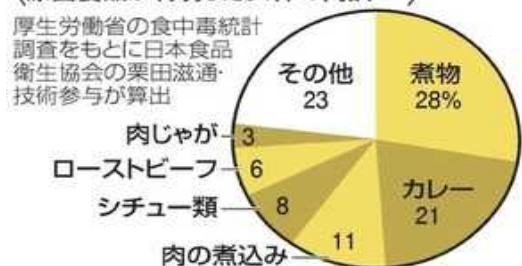
■熱に強い性質、煮物も注意

3月8日夕方から翌朝にかけて、東京・世田谷の私立幼稚園の園児67人と教職員9人の計76人が次々と、下痢や腹痛、嘔吐(おうと)の症状を訴えた。複数の患者の便からウェルシュ菌が検出され、保健所は、8日昼の「年長組を送る会」で食べたカレーが原因と断定。カレーは、7日午前11時ごろから、教職員と園児が職員室で、二つの大きな鍋を使って作り、そのままの状態、一晩常温で保存。食べる直前に再加熱したという。ウェルシュ菌は人や動物の腸管内や土壌、下水などに存在。肉や魚、野菜などの食材にも付着し、体内に大量に取り込まれると、食中毒を引き起こす場合がある。日本食品衛生協会の栗田滋通・技術参与によると、ウェルシュ菌による食中毒が起きやすいのは「カレーやシチューなどトロみのある料理を大鍋で作った時」だという。筑前煮や煮込みハンバーグなどでも起こる。ウェルシュ菌の中には「芽胞(がぼう)」という殻のような状態になるものがある。熱に強い芽胞は、100℃で60分間熱しても死滅しないとされる。そのため、調理の際に煮沸してもウェルシュ菌が残り、その後増殖して食中毒を引き起こす可能性がある。常温で保存し、温度が55℃程度まで下がってくると芽胞から新しい芽が出て菌が増殖し始める。特に43～45℃で急速に増える。料理にトロみがついていたり、量が多かったりすると、温度はゆっくり下がるため、菌が増殖する時間も長くなる。

(ウェルシュ菌食中毒の原因食品別の割合)

ウェルシュ菌食中毒の原因食品別の割合 (2006～15年に発生した255件のうち 原因食品が判明した94件の内訳)

厚生労働省の食中毒統計調査をもとに日本食品衛生協会の栗田滋通・技術参与が算出



ウェルシュ菌食中毒を防ぐには

日本食品衛生協会などへの取材をもとに作製



2. トピックス

国内初“液体ミルク”製造販売に向け初会合…日本テレビ

国内で初めての赤ちゃん用「液体ミルク」の製造販売に向けて、厚生労働省は部会を開き、常温で一定期間保存でき、気温が30℃を超えないところでの保存を求めるなど、製品規格の枠組みを提示した。3月31日の食品部会は、食品衛生の研究者や乳業メーカー団体も出席し、液体ミルクの規格基準について話し合われた。厚労省側は赤ちゃんへの栄養になり、災害用のためには、常温で一定期間備蓄でき、気温30℃を超えないところで保存するようにするなど製品規格の枠組みを提示した。一方、メーカー団体は、常温で6か月以上の賞味期限を想定した保存試験を行うとし、衛生面からも「赤ちゃんが1回で飲みきることができる量の製品を前提に考えてはどうか」などの意見が出された。厚労省は保存試験など、メーカー側からのデータを待ち、規格基準案を作成する方針。

3. 食中毒情報について…消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

大阪市は3月6日、同市中央区北浜の飲食店の魚料理などを食べた23～64歳の男女26人が、下痢や嘔吐の症状を訴え、うち1人からノロウイルスが検出されたと発表した。全員軽症で快方に向かっている。同市によると、26人は3月29日に来店し、魚の刺し身やステーキなどを食べた。市は店が提供した食事が原因の食中毒と断定。4月8日まで3日間の営業停止を命じた。

- 4月6日（3月8日～3月29日）
ノロウイルス;5件、アニサキス;2件、調査中;2件 発生件数;9件
- 4月13日（2月20日～4月2日）
ノロウイルス;7件、カンピロバクター;1件、アニサキス;1件、溶血性レンサ球菌;1件
調査中;1件 発生件数;11件
- 4月20日（3月26日～4月6日）
ノロウイルス;1件、カンピロバクター;6件、アニサキス;1件、ウェルシュ菌;1件
黄色ブドウ球菌;1件 発生件数;10件
- 4月27日（3月31日～4月15日）
ノロウイルス;5件、カンピロバクター;6件、サルモネラ属菌;2件、アニサキス;1件
発生件数;14件

4. 食品の回収情報、事故情報…厚生労働省、消費者庁

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyu/index.html

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
・生鮮にんにくの茎(成分規格不適合) チョコレート、サラダミックスサンド、油菓子、(異物混入)
- 消費者庁が公表したアレルギー物質に係る回収情報 http://www.recall.go.jp/all_ages/
・チョコレート(乳) もろみ(小麦) 焼き菓子(乳、卵、大豆)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>
・和菓子、玉子焼(消費期限の誤表記)

《JIFE からのお知らせ》 『「手洗い」は食中毒を防ぐ基本です』

(衛生管理課)

食品衛生の基本は「手洗いに始まって手洗いに終わる」とよく言われていますが、依然として、人の手を介した食中毒が多数発生しています。調理従事者にとって大切なことは、手が食中毒を起こす病原微生物の運び屋になったりしないようにしっかりと手を洗い、清潔にすることです。洗い残しが多い①指先②爪と皮膚の間、甘皮の部分③手のひらのしわ④親指の付け根、ふくらみ⑤手首もしっかりと洗いましょう。手洗いでは、2度洗いが効果的と言われています。2度洗いで菌やウイルスをしっかりと洗い流し、人の手を介した食中毒を未然に防ぎましょう。

- 栄養成分検査は弊社で！！ <http://www.jife.co.jp/inspection/nutrition.html>

栄養成分は表示が義務化されています。計算により表示する事も出来ますが、商品を分析する事で正確な数値を表示して消費者の信頼を得る事が必要です。当社は確かな技術力で、皆様の要望に迅速に対応しています。

〈編集後記〉

今年は、とてもいい花見が出来ました♪やはり花より団子で、体重増(-_-;)より一層大きく育つために今月は、人生初のイチゴ狩りに行ってみたいと思っております♪(笑)(東)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考に作成しています。
- ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
- ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。

FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行:



厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2005 認定試験所
株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号
TEL:(078)321-2311、FAX:(078)321-3069、HP:<http://www.jife.co.jp>