



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

1. ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒・・・政府広報オンライン

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

食中毒は1年中発生しています。なかでも注意したいのが、牛肉や鶏肉などに付着する「腸管出血性大腸菌（0157、0111 など）」や「カンピロバクター」などで、これらの細菌による食中毒を防ぎ、食品を安全に食べるためのポイントを紹介します。



① 食中毒を引き起こす原因はさまざまあります

食中毒を引き起こす原因には、「細菌」「ウイルス」「自然毒」などがあります。気温が低く、空気が乾燥する冬は、細菌による食中毒は減りますが、「ノロウイルス」など、ウイルスによる食中毒が発生しやすくなっています。自然毒は、キノコや野草、フグなどが体内に持つ毒成分です。自然毒による食中毒は、細菌やウイルスによる食中毒ほど発生件数は多くありませんが、毎年発生しています。

② 近年増えている「カンピロバクター」「腸管出血性大腸菌（0157、0111 など）」の食中毒

食中毒の原因となる細菌にはたくさんの種類がありますが、その中でも、発生件数が多かったり、幼児の重症化事例が発生したりして問題となっているのが、「カンピロバクター」と「腸管出血性大腸菌（0157、0111 など）」による食中毒です。カンピロバクターは鶏や牛などの家畜の腸にいる細菌です。生の鶏肉や牛肉に付着していたり、肝臓（レバー）の内部に存在しており、生肉に触れた手やまな板などから、野菜やほかの食品にも菌が付着します。少量でも感染し、菌が体内に入ると2日から7日くらいで、発熱や腹痛、下痢、吐き気などの症状が現れます。腸管出血性大腸菌（0157、0111 など）は、主に牛の腸にいる細菌です。牛の糞などを介して牛肉やその他の食品・井戸水等に付着します。腸管出血性大腸菌もカンピロバクターと同様、少量で感染します。菌が付いた食品を食べると、2日から7日くらいで、発熱や激しい腹痛、水溶性の下痢、血便、吐き気、嘔吐（おうと）などの症状が現れます。特に抵抗力の弱い子どもや妊婦、高齢者は、重い症状になります。やすく、注意が必要です。



③ 肉の生食や加熱不足の肉料理は避けましょう

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの細菌は、家畜の腸にいる細菌なので、肉に付着する菌をゼロにすることは非常に困難です。また、重い肝炎を引き起こすおそれのあるE型肝炎ウイルスは、豚のレバーや肉の内部からも検出されることもあります。ただ、これらの細菌などは熱に弱いので、十分加熱して食べれば、食中毒にはなりません。近年、増えている食中毒は、刺身や生レバーなどのように肉等を生で食べたり、加熱が不十分な肉料理を食べたりすることによって発生しています。また、手指やまな板を通して細菌などが付着した野菜などを生で食べたりして、食中毒が発生しているケースもあります。食中毒を防ぐためには、生肉や加熱が不十分な肉の料理は食べないことが重要です。また、肉や脂をつなぎ合わせた結着肉（※）や挽肉、筋切りした肉、タレ等に漬け込んだ肉、牛や豚、鶏のレバーなどの内臓は、内部まで十分に加熱してから食べましょう。目安は、肉の内部の温度が75度で1分間以上加熱することです。例えば、ハンバーグなら、竹串を刺してみても肉汁が透明になり、中の赤身がなくなった状態になれば、加熱は十分です。

（※）加工をしていない肉と外観上の区別がつきにくいので、結着肉や筋切りした肉などについては処理を行った旨と十分に加熱をする旨の記載をしなければならないので、表示をよく確認してください。

2. トピックス

<厚生省>0157「迅速な情報を」関係自治体が要望・・・毎日新聞

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170920-00000121-mai-soci>

厚生労働省は20日、群馬、埼玉両県の系列総菜店で購入したポテトサラダなどを食べた22人が病原性大腸菌0157に感染し、同じ遺伝子型の菌が広域で確認された問題で、関係自治体を集め緊急会議を開いた。自治体からは「もっと迅速に情報共有を図ってほしい」などの要望が出され、同省は初動態勢や情報共有の在り方など課題を整理し、近く対応策を公表する方針を示した。

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

- ・ 9月7日（8月11日～8月29日）
カンピロバクター；4件、サルモネラ属菌；2件、アニサキス；1件、腸管出血性大腸菌0157；2件
黄色ブドウ球菌；2件、腸炎ビブリオ；1件、調査中；4件 発生件数；14件
- ・ 9月14日（8月16日～9月3日）
カンピロバクター；7件、アニサキス；3件、サルモネラ属菌；2件、腸炎ビブリオ；2件
腸管出血性大腸菌0157；3件、腸管凝集性大腸菌；1件、調査中；2件 発生件数；20件
- ・ 9月22日（8月19日～9月12日）
カンピロバクター；8件、アニサキス；2件、黄色ブドウ球菌；1件、セレウス菌；1件
エルシニア；1件、ウェルシュ菌；1件、調査中；1件 発生件数；15件
- ・ 9月28日（9月2日～9月18日）
カンピロバクター；10件、アニサキス；2件、サルモネラ属菌；1件、腸管出血性大腸菌0157；1件
セレウス菌；1件、クドア・セプテンブククター；1件、腸管毒素原性大腸菌0159；1件、調査中；2件 発生件数；19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
・醤油あいす、牛乳(大腸菌群)、コーン缶詰(異物混入)、おわら玉天(カビ)、きゅうり(残留農薬)
- 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/
・プロテイン(乳)、海老焼売(えび、小麦)、ラスク(卵、乳)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>
・ごま昆布、味付きたこ(消味期限の誤表示)、ドリップコーヒー(原産国の誤表示)

《JIFE からのお知らせ》 当社も HACCP の支援に取り組む準備を進めています！！

厚生労働省は2016年12月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめ」で、全ての食品関連業者を対象に HACCP を制度化することを公表致しました。事業者は食品の安全や衛生を確保するため HACCP の取り組みなくしては語れない時代に入ってきております。そこで、当社でも HACCP の支援に取り組む準備を進めており、関係各団体とも協力関係を築いております。「特定非営利活動法人 近畿 HACCP 実践研究会」では当社の衛生担当が理事で参画しており、2017年10月18日(水)に大阪にて HACCP チームリーダー養成講座が開催されます。また、2017年11月22日(水)には農水省の補助事業として神戸にて HACCP をテーマにした講習会が予定されております。ご参考になさってください。 <https://www.workshop-haccp.org/>

□ ノロウイルスの食中毒に注意しましょう！ <http://jife.co.jp/>

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しており、特に冬期に多発し、大規模な集団食中毒も発生しています。ノロウイルスによる食中毒は、患者の糞便やおう吐物のほか、感染した人が調理した食品等からの二次汚染があげられ、手洗いの徹底、調理する人の健康管理、調理器具の消毒が食中毒を予防するために重要となります。また、症状は出ていなくてもノロウイルスを腸管内に保有している場合もあり、手指を介して食品を汚染させる場合があります。弊社ではノロウイルスの便中検査や拭取り検査を受託しております。食中毒予防にご利用ください。

<編集後記>

10月に入り涼くなりました♪今月は、涼しくなってきたので、どこか観光に出かけたいと思います。(どこ行こうかなあ〜。〜)ただ、この時期、観光先は、多くの人でにぎわっていて、いつもの事ながら、人に酔うと思う(ー)(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して作成しています。
- ・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>