



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

## 1. 黄色ブドウ球菌・・・東京都福祉保健局

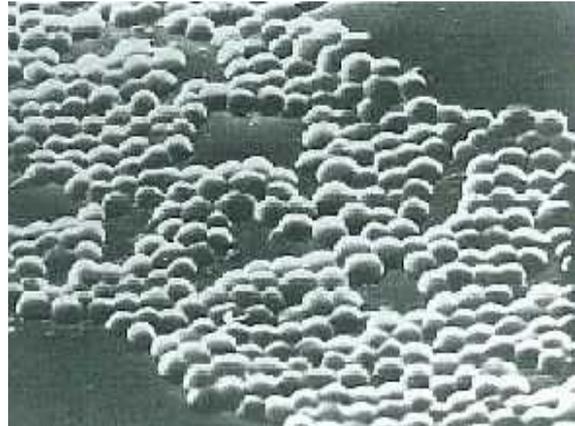
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/micro/oushoku.html>

### 菌の特徴は

顕微鏡で見ると、ぶどうの房のように集まっていることから、この名前が付けられました。この細菌は、食中毒の原因となるだけでなく、おでき、にきびや、水虫等に存在する化膿性疾患の代表的起因菌です。そのため、健康な人でものどや鼻の中などに高率で検出され動物の皮膚、腸管、ホコリの中など身近にも存在しています。この菌は、食べ物の中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素を食品と一緒に食べることにより、人に危害をおよぼします。

菌自体は熱に弱いですが、この毒素は 100℃20 分の加熱でも分解されません。

酸素のない状態でも増殖可能で、多少塩分があっても毒素をつくります。



### どんな食品が原因となりますか

様々な食品が原因食となる可能性を持っており、にぎりめし、寿司、肉、卵、乳などの調理加工品及び菓子類など多岐にわたっています。

### どんな症状ですか

潜伏時間は 30 分～6 時間(平均約 3 時間)で、はき気、おう吐、腹痛が主症状です。下痢をとまなうこともあり一般に高い熱はでません。

### 予防のポイントを教えてください

手指などに切り傷や化膿巣のある人は、食品に直接触れたり、調理をしたりしないこと。

手指の洗浄・消毒を十分に行うこと。

食品は 10℃以下で保存し、菌が増えるのを防ぐこと。

調理にあたっては、帽子やマスクを着用すること。

## 2. トピックス

### 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に規定する常温保存可能品の審査事項の改正について

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000165065.pdf>

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)に規定する常温保存可能品の取扱いについては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正について」(平成23年8月31日付け食安発0831第5号)の別添「常温保存可能品の認定に係る実施要領」により実施しているところです。今般、規制改革実施計画(平成28年6月2日閣議決定)を受けた検討を踏まえ、同実施要領別紙3「常温保存可能品の審査事項」について別添新旧対照表のとおり改正し、本日から施行することとしたので、御了知の上、貴管下関係者への周知、指導をお願いします。

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

秋田県大仙市教委は24日、市内の西部学校給食センターの男性職員1人がノロウイルスに感染した可能性が高いとして、25、26日の給食業務を停止すると発表した。男性は23日に体調不良で休み、簡易検査では陰性だった。

男性の家族が24日の検査でウイルス感染が判明したため、業務停止を決めた。同給食センターは市内の小学校3校と中学校3校に計1287食を配食しているが、体調不良を訴えた児童生徒はいない。

- ・ 5月11日（4月2日～4月27日）  
ノロウイルス;4件、カンピロバクター;6件、アニサキス;3件、ウェルシュ菌;1件  
グドア・セプテン・パンクター;1件 発生件数;15件
- ・ 5月18日（4月10日～5月7日）  
ノロウイルス;3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  
調査中;3件 発生件数;14件
- ・ 5月25日（5月5日～5月16日）  
ノロウイルス;3件、カンピロバクター;4件、アニサキス;1件、セレウス菌;1件  
エシェリキア・アルバーティ;1件、スイセン類;1件、調査中;2件 発生件数;13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](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  
・アスパラガス(残留農薬) どらやき、ワイン、ナチュラルミネラルウォーター(異物混入) 油菓子(カビ)
- 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/](http://www.recall.go.jp/all_ages/)  
・魚肉ソーセージ(乳) 乾燥果実加工品(小麦) 菓子パン(卵) 弁当(えび、かに)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>  
・洋菓子(賞味期限の誤表示) まぐろ巻(消費期限の誤表示)

#### 《JIFE からのお知らせ》 《カンピロバクターにご注意下さい》 (検査部)

近年、カンピロバクターは細菌性食中毒原因菌1位の菌です。サルモネラ菌による食中毒よりも多く、例年5～7月前後に多発します。特に鶏の保菌率が高いと言われており、市販の鶏肉は高率で汚染されていると言う報告もあります。低温環境下も長時間生存できるため、冷蔵庫を過信してはいけません。加熱に弱く、食品の正しい加熱調理に努めるとともに、他の生鮮食品や調理器具への二次汚染に注意しましょう。食中毒の症状がなく、感染していても自覚症状がない場合(健康保菌者)も多く、知らず知らずのうちに他の人へ感染している事も多々あります。定期的に検便検査を行うようにしましょう。

#### □ 梅雨時は食中毒に注意しましょう! <http://jife.co.jp/>

梅雨の時期から夏にかけては、細菌による食中毒に特に注意が必要な季節です。食中毒は1年中発生していますが、暖かく湿気が多いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。弊社では微生物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〉

今年は、4年に1度の食の博覧会(インテックス大阪にて開催)に行ってきました。ご当地グルメや、有名なお店など、多くの出店があり、何を食おうかと、ワクワクしながら訪れたところ、すごい来場者の数。入園するのに一苦労(ー;) やっとの思いで目的のお店に着いても、長蛇の列。おなかを空かせていったのが、間違いでした。食事を口にした時は、達成感が有りました。食に関する思いもより一層、強く感じるようになりました。(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](mailto: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>