



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

体制強化のご挨拶

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

顧客の皆様にご役立つ会社として邁進してまいりましたが、この度、従前より衛生検査所部門の指導監督医を務めておりました佐守友博（日本臨床検査専門医会会長）を社長に据え、小坂橋和昭前社長を副社長とし、さらに嵯峨正和取締役を常務とする経営体制をとり、さらなる科学的背景の強化を行いサービスの質と量の向上を目指します。なにとぞ旧倍の御指導御支援を賜りますようお願い申し上げます。

弊社は厚生労働省の登録機関として輸入食品検査、残留農薬検査、食品放射能測定などの検査をはじめとし、検便検査、異物同定検査、化粧品検査など各種検査を承っております。

弊社の情報誌『JIFE ニュース』では皆様にタイムリーな情報をお伝えしていく所存です。今後ともご愛顧の程お願い申し上げます。



代表取締役社長
佐守 友博



代表取締役副社長
小坂橋 和昭

1. カンピロバクターによる食中毒にご注意ください…食品安全委員会

http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku.html

これから夏にかけて、カンピロバクターによる食中毒の発生件数は増加する傾向にあります。カンピロバクターは、ニワトリやウシ、ブタ等の家畜・家きん類の腸管内に生息しており、加熱していなかったり、加熱が不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー（鶏、豚）等の臓器を食べること、カンピロバクターに汚染された飲料水等を飲むことにより人に感染します。また、犬や猫等のペットもカンピロバクターを保有していることがあり、ペットに触れた手で手洗いを十分にせず調理をする等により、感染する可能性もあります。カンピロバクターに感染すると、比較的少ない菌数（数百個程度）でも腸炎を発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状を起こします。腸炎での死亡率は低いのですが、まれに感染後に神経疾患であるギラン・バレー症候群を発症することもあります。カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも長期間生存し続けますが、加熱することにより（65℃以上で数分間、中まで食肉の色が変わるのが目安）死滅します。また、料理の前には手をしっかり洗い、生の食肉等を取り扱ったことにより菌が他の食材や調理器具へ付着する二次汚染にも気を付けましょう。「加熱」、「消毒」等の徹底により、カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう。

カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

- 1 食肉は十分に加熱（65℃以上、数分）しましょう。
生や半生で食べることは避けましょう。
- 2 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させましょう。
- 3 保存時や調理時に、肉と他の食材（野菜、果物等）との接触を防ぎましょう。



2. トピックス

○ 食品の食中毒菌汚染実態調査の結果について…厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/h26cyousakekka.pdf>

厚生労働省では汚染食品の排除等、食中毒発生の未然防止を図るため流通食品の細菌汚染実態を把握する目的で食品の食中毒菌汚染実態調査を行っています。平成 26 年度は全国 24 自治体でこれまでの食中毒の発生状況等を踏まえ、生食用等野菜、肉類、浅漬けについて調査を行いました。その結果、E. coli (276/2, 104 件)、サルモネラ (40/1, 641 件)、腸管出血性大腸菌 O157 (1/1, 824 件)、カンピロバクター (20/177 件) と食品から食中毒菌が検出されています。

○ 平成 27 年度食品、添加物等の夏季一斉取り締まりの実施について…厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000088092.pdf>

夏季に多発する食中毒等の食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、平成 27 年 7 月 1 日から 7 月 31 日まで全国一斉に取り締りを実施します。

○ 2018年からアメリカでトランス脂肪酸、食品添加禁止…時事通信

米食品医薬品局（FDA）は16日、マーガリンなどの加工油脂に含まれ、心筋梗塞などの発症リスクを高めるとされるトランス脂肪酸について、2018年6月以降に食品への添加を原則禁止すると発表した。FDAは13年に規制案を提示し、その後の調査・意見聴取で、食品への使用に関し「安全とは認められない」と結論付けた。FDAのオストロフ局長代行は「今回の措置により、毎年数千件の致命的な心臓発作を防ぐことができる」と説明した。ピザやケーキなどの食品業界は3年の猶予期間後、使用を全廃する必要がある。トランス脂肪酸を過剰摂取すると、肥満や心臓病などの危険性が高まるとされ、米国の自治体などで規制の動きが出ていた。一方、日本では平均摂取量が世界保健機関（WHO）の基準値よりも少ないことから、通常の食生活を送っていれば健康への影響は小さいとされ、厳格な規制はない。

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

大阪府で鶏料理を中心とする食事を原因とする食中毒事件が発生しました。

- 6月4日（5月～5月22日）
ノロウイルス；1件、カンピロバクター；2件、カビ類属菌；1件、ヒスタミン；1件 発生件数；4件
- 6月11日（5月20日～5月31日）
ノロウイルス；3件、カンピロバクター；6件、カビ類属菌；1件、腸管出血性大腸菌O157；1件、
アニサキス；1件、調査中；1件 発生件数；13件
- 6月18日（5月～6月10日）
ノロウイルス；1件、カンピロバクター；10件、腸管出血性大腸菌O157；1件、黄色ブドウ球菌；1件、
ウェルシュ菌；1件、動物性自然毒；1件 発生件数；15件
- 6月25日（5月31日～6月13日）
ノロウイルス；5件、カンピロバクター；6件、カビ類属菌；2件、ウェルシュ菌；1件、ヒスタミン；1件
発生件数；15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/kaisyuu/index.html

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
・ココナッツオイル、イチゴジャム、キタノセクション 切り餅、清涼飲料水、キャラメル（カビの発生）
- 輸入食品の回収事例 ・香脆多油辣椒（豆と唐辛子入りの調味料）（TBHQ 検出）
- 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.caa.go.jp/foods/index.html>
・洋菓子（卵・乳糖）、デザート飲料（卵）、菓子（乳）2件、惣菜（えび、かに）、佃煮（小麦）2件
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>
・ライスロール（落花生、乳）、なす味噌漬（小麦）、生鮮おくら（規格基準不適合）、デザート飲料（卵）
調味料（指定外添加物検出）、菓子（乳）2件、惣菜（えび、かに）、佃煮（小麦）2件

《JIFE からのお知らせ》

豚レバーは生食用として提供できません！！

食品、添加物等の規格基準の一部が改正になり、牛レバーに続き、平成27年6月12日から飲食店では、生食用の豚の食肉を提供できなくなりました。豚レバーをはじめとする豚、イノシシ、鹿の肉を生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあります。E型肝炎は、劇症化する可能性もあります。また、豚レバーを生で食べるとサルモネラ属菌や、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ等の食中毒のリスクがあるほか、世界では、豚からの有鉤条虫、旋毛虫等の寄生虫への感染も報告されています。豚レバーは加熱して食べましょう。飲食店などの事業者でも、生食用としては提供せず、しっかりと加熱を行うようお願いします。

※カンピロバクター食中毒は、近年、国内で発生している食中毒の中で、発生件数が最も多い食中毒です。集団食中毒を防ぐためにも検便検査はサルモネラ属菌や腸管出血性大腸菌だけではなく、カンピロバクターの検査も定期的に行いましょう。弊社でもお受けしております。是非、ご利用をお願いします。


《編集後記》今年の夏は厳しい暑さになりそうですね。水分の多いスイカやきゅうりなどの旬の食材を食べて、夏を乗り切りましょう。（黒田）

・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 株式会社 日本食品エコロジ—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>