



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

1. カンピロバクター食中毒について…厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

カンピロバクターは、家畜の流産、胃腸炎、肝炎等の原因菌として獣医学分野で注目されていた菌で、ニワトリ、ウシ等の家きんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌しています。1970年代に下痢患者から本菌が検出され、ヒトに対する下痢原性が証明されましたが、特に1978年に米国において飲料水を介して約2,000人が感染した事例が発生し、世界的に注目されるようになりました。

カンピロバクター属は、17菌種6亜種3生物型(2005年現在)に分類されていますが、このうち、カンピロバクター・ジェジュニとカンピロバクター・コリが食中毒患者から分離される菌種の多くを占めています。カンピロバクターはヒトや動物の腸管内でしか増殖しない、乾燥に弱い、通常の加熱調理で死滅するなどの特性を持っています。また、数百個程度と比較的少ない菌量を摂取することによりヒトへの感染が成立することが知られています。

<症状>潜伏期は1~7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

<特徴>家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

<過去の原因食品>食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜など※。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

<対策>カンピロバクター食中毒の予防方法は、

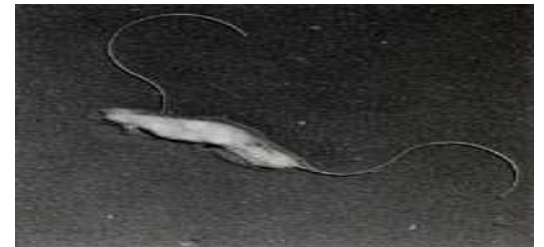
- ① 食肉を十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)することが重要です。具体的には未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理を避けることが最も効果的です。
- ② 食肉・食鳥肉処理場での衛生管理二次汚染防止のために、食肉は、他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う、を徹底する。
- ③ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う。
- ④ 食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うことが重要です。

※欧米では原因食品として生乳の飲用による事例も多く発生していますが、我が国では牛乳は加熱殺菌されて流通されており、当該食品による発生例はみられていません。



電子顕微鏡写真、細長いらせん状のらせん菌

<食品安全委員会事務局資料1> ↑



電子顕微鏡写真、細長いらせん状のらせん菌

<東京都健康安全研究センター提供資料2> ↑

細菌の大きさは0.2~0.8μm×0.5~5.0μm

2. トピックス

「加工食品の賞味期限は月単位に」業界団体が新指針 廃棄削減を見込む…NHK

賞味期限を1日過ぎただけで廃棄されるといったむだをなくそうと、食品メーカーなどで作る業界団体は、保存期間が比較的長い加工食品の賞味期限は、日付単位ではなく、より幅を持たせた月単位に改めるなどとした指針をまとめ、メーカーへの呼びかけを強化することになりました。

また、指針では、廃棄処分が増える要因の一つとして指摘されている「3分の1ルール」と呼ばれる食品業界の商慣習も見直しています。この慣習は、製造日から賞味期限までの期間を3等分し、メーカーや卸売り業者は最初の3分の1の期間までに小売りに納品するというものです。3分の1を超えるとメーカーなどはしかたなく廃棄していますが、新たな指針では賞味期限が180日を超える飲料や菓子については、残り期間が半分を過ぎていても店に納めるよう求めています。

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

- 7月28日 (6月28日～7月21日)
カンピロバクター；3件、サルモネラ属菌；3件、黄色ブドウ球菌；3件、アニキサス；2件、
ウエルシュ菌；1件、グア・セプトンクター；1件、調査中；1件、不明；1件 発生件数；15件
- 7月22日 (6月18日～7月13日)
カンピロバクター；12件、ノロウイルス；1件、腸管出血性大腸菌O157；3件、グア・セプトンクター；2件、
サルモネラ属菌；1件、黄色ブドウ球菌；1件、セレウス；1件、アニキサス；1件、
ヒスタミン；1件、調査中；1件 発生件数；24件
- 7月14日 (6月21日～6月27日)
カンピロバクター；8件、ウエルシュ菌；1件、サルモネラ属菌；1件 発生件数；10件
- 7月7日 (6月14日～6月28日)
カンピロバクター；10件、ノロウイルス；1件、セレウス；1件、アニキサス；1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/kaisyuu/index.html

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
 - ・むきえび (大腸菌群陽性)
- 輸入食品の回収事例
 - ・タイ産無加熱摂取冷凍食品 (大腸菌群)
- 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/
 - ・焼きまんじゅう (乳)、たこキムチ (えび)、真だこのピリから揚げ (卵、加工でんぷん)、オム焼きそば (乳)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>
 - ・きゅうり (成分規格不適合)

《JIFE からのお知らせ》ヒスタミンによる食中毒にご注意下さい！ (検査三課)

連日暑い日が続いており、食中毒菌による食中毒だけでなく、ヒスタミンによるアレルギー様食中毒の予防にも注意を払う季節となりました。

ヒスタミンはヒスタミン産生菌によって、アミノ酸の一種であるヒスチジンから生成します。ヒスチジンは魚介類に多く含まれているため、ヒスタミン食中毒は、魚介類が原因となるものが大半です。生で喫食する刺身などの食材に注意が必要なのは当然ですが、ヒスタミンは加熱してもほとんど分解しないため、加熱用の食材の温度管理も重要です。

食材の温度管理に十分に注意して、ヒスタミン中毒の防止を心がけて下さい。

- 食中毒の季節になってきました。食中毒対策は弊社にご相談を。


<http://www.jife.co.jp/inspection/nutrition.html>

湿気が多く、暑いこの時期は食中毒に注意が必要です。食中毒を起こさないためには日常的な衛生管理と定期的な検査が必要です。食中毒対策、検査、衛生管理のご相談は弊社でお受けしております。

《編集後記》

夏がやってまいりましたねえ～(～;) 熱中症対策は、万全に！！我慢は、禁物です。冷房温度設定の権利を巡り日々妻とクーラーのリモコンを奪い合う今日この頃です。私は、寒いくらいが好きなもので(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>