



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

## 1. ◆腸管出血性大腸菌とは◆…食品安全委員会

[http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/mailmagazine\\_h2809\\_r1.html](http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/mailmagazine_h2809_r1.html)

腸管出血性大腸菌は、赤痢菌の毒素と類似の毒素をつくる大腸菌の一種です。ウシなどの家畜の腸や、ヒトの糞便中に時々見つかります。O157 始め、O26、O103、O111 など多くの型があります。最近では、2011(平成23)年、O157 とO111 による、ユッケを原因とした事件で5名の死者が出ています(富山県を中心に患者数181名)。また、2014(平成26)年に、静岡県で発生した冷やしキュウリが原因ではないかとされる事件では、患者数510名という大規模なものとなりました。



腸管出血性大腸菌 O-157

### ■感染源

腸管出血性大腸菌は、動物の腸管内に生息することから、糞(ふん)尿を介して食品、飲料水を汚染します。なお家畜は症状が出ないことが多く、外見からは菌を保有しているか否かの判別は困難です。

我が国の場合、感染源として、牛レバー、牛肉、野菜の浅漬け、井戸水等の例が報告されています。

### ■症状

感染後1~10日間の潜伏期間があり、初期に感冒様症状(かぜ様症状)があり、その後、腸の中で毒力の強いベロ毒素を作り出し、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便などの重篤な症状が発症します。発熱することは、あまりありません。さらに重症化すると溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こすのが特徴です。HUSは腸管出血性大腸菌感染者の約10~15%に発症し、HUS発症者の約1~5%が死亡するとされています。お子さんやお年寄り、重症化してHUSを発症しやすいので特に注意が必要です。ただし、実際の患者数は多くありませんが、乳幼児や高齢者で、HUSを併発し意識障害に至る等重症になる場合があります。

### ■予防策

加熱や消毒により死滅するため、食肉は中心部まで十分加熱する(75℃で1分以上)、野菜類はよく洗浄する、調理器具の消毒などの対策を徹底することで予防できます。

### ◆食中毒予防の三原則◆

食中毒予防の三原則は、「つけない」・「ふやさない」・「やっつける」です。さらに、食中毒予防で特に注意すべき6つのポイントをピックアップしました。

- ・(ポイント1) 食品の購入: 肉・魚は肉汁などの水分がもれないように、それぞれ分けて包んで持ち帰る。
- ・(ポイント2) 家庭での保存: 冷蔵庫で肉・魚は汁がもれないように包んで保存。
- ・(ポイント3) 下準備: 生の肉や魚を切った後は、包丁やまな板を洗って熱湯をかけた後に使う。
- ・(ポイント4) 調理: 加熱して調理する食品は十分に加熱(カンピロバクター対策は65℃以上で数分間、腸管出血性大腸菌対策は75℃、1分以上)。
- ・(ポイント5) 食事: 食卓に付く前に手を洗う、食品は室温で長く放置しない。
- ・(ポイント6) 残った食品: 残った食品はきれいな器具・皿で保存、残った食品を温め直す時も十分加熱。

## 2. トピックス

### 液体ミルク普及に向け規格基準の整備急ぐ…NHK

塩崎厚生労働大臣は、参議院の特別委員会で、国内では一般には販売されていない乳児用液体ミルクについて、子育て世代からの期待も高いとして、普及に向けた新たな規格基準の整備を急ぎたいという考えを示しました。欧米では液体ミルクが一般的で、スーパーで販売されており、封を切れれば乳児にすぐに与えられることから、粉ミルクをお湯で溶かす手間が省けるなど利便性が高いとして国内での普及を求める声がある一方、国内では規格基準が整備されていないことなどから一般には販売されていません。これについて塩崎厚生労働大臣は、11月21日午前の参議院の特別委員会で、「液体ミルクに期待している若い母親たちがいるほか、子育てを終えた人たちからは、『あったらよかったのに』という声もある。事業者に対して、規格基準の設定に必要な微生物の繁殖や保存性などのデータの提出を求めたが、いまだに提出がなされていない」と述べました。そのうえで、塩崎大臣は「データが提出されてからも相当な時間を要するが、事業者側からのデータの提供を受けたい、関係省庁と連携のうえ、速やかな規格基準の設定に向けた作業を進めたい」と述べ、普及に向けた新たな規格基準の整備を急ぎたいという考えを示しました。

3. 食中毒情報について…消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>
- ・ 11月4日 (10月7日～10月27日)  
カンピロバクター；3件、ノロウイルス；1件、アニサキス；2件、ウエルシュ菌；1件、サルモネラ属菌；3件、黄色ブドウ球菌；1件、動物性自然毒；1件、植物性自然毒；1件、クドア・セブテンpunkタータ；1件 発生件数；14件
  - ・ 11月10日 (10月15日～11月1日)  
カンピロバクター；5件、ノロウイルス；3件、ウエルシュ菌；2件、アニサキス；2件、腸管出血性大腸菌O157；2件、調査中；1件 発生件数；15件
  - ・ 11月17日 (10月24日～11月8日)  
カンピロバクター；2件、ノロウイルス；2件、黄色ブドウ球菌；2件、アニサキス；2件、腸管出血性大腸菌O157；1件、調査中；1件 発生件数；10件
  - ・ 11月25日 (11月1日～11月30日)  
カンピロバクター；6件、ノロウイルス；5件、アニサキス；3件、ウエルシュ菌；1件、腸管出血性大腸菌O157；1件、調査中；1件 発生件数；17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](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
  - ・ 準チョコレート菓子、ウインナーソーセージ、そうざい、弁当、缶詰（異物混入）
  - ・ クリーミーコロッセ、メンチカツ（腸管出血性大腸菌 O157）
  - ・ ゼリー、キャラメルケーキ、チョコレート、どら焼き、食用ココナッツ油（カビ）
- 輸入食品の回収事例 ・ ピスタチオナッツ加工品（アフラトキシン）
- 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/)
  - ・ 青汁、オイスターソース（小麦）、焼菓子、生菓子（卵）、パン（卵、乳）、チョコレート（乳）
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>
  - ・ マカロニ、ドライソーセージ、有機乾燥大根（消味期限の誤表記）

《JIFE からのお知らせ》 「不顕性感染」とは・・・。（検査2課）

不顕性感染とは、ウイルスや細菌が体内に入り込んでも症状が表に出ない人の事を言い、ノロウイルス等の感染拡大の要因の一つでもあります。近年は調理や配膳の担当者を介しウイルス等が食品などに付着、それを食べた人が感染するケースが多くなっています。下痢や嘔吐など症状が表れている場合は、何らかの対策や治療を行えますが、症状が出ていなくても「不顕性感染」の疑いがある事を常に念頭に置いておかなければいけません。食品を扱う人は全員が感染者であることを前提に、トイレの後や調理前の手洗いを徹底することが大切です。検便検査は、感染しているかいないかを判断できる唯一の方法です。定期的に検便検査を行いましょう。

- ノロウイルス検査を迅速対応致します。  
ノロウイルスによる食中毒の発生が多くなって来る季節です。  
弊社では、検便検査・食品検査・拭き取り検査でノロウイルス検査に対応しております。  
詳しくは当社ホームページをご覧ください。<http://jife.co.jp/inspection/norovirus.html>
- 食品の保存試験は信頼のおける検査を！！  
食品の期限表示は食品の購入時の重要な目安となっています。消費者の信頼を得るためには検査結果に基づいた客観的な表示が必要です。保存試験についてのお問い合わせは弊社ホームページをご覧ください。  
<http://www.jife.co.jp/inspection/examination.html>

〈編集後記〉

神戸ルミナリエがもうすぐ始まります。今年は22回目を迎え、阪神・淡路大震災の犠牲者への鎮魂と大震災の記憶を永く後世に語り継ぎ、都市と市民の「希望」を象徴する行事として、大震災の起こった1995年から毎年開催されています。開催にあたり弊社も協賛しており、12月2日～12月11日の10日間、開催されます。今年も見に行こうと思ってます。（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>