



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

1. アニサキスによる食中毒を予防しましょう・・・厚生労働省、農林水産省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

過去 3 年間、発生月別のアニサキスによる食中毒発生状況

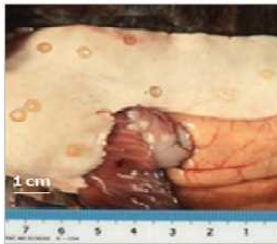
発生年	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
平成28年	2	9	14	6	11	17	15	6	10	12	12	12	126
平成27年	10	12	11	12	4	7	13	4	24	12	13	11	133
平成26年	3	3	6	5	5	5	1	6	9	18	6	12	79

(厚生労働省 HP より)

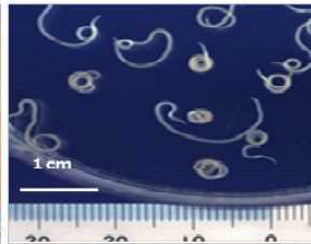
アニサキスによる食中毒(アニサキス症)について

アニサキスって何?

アニサキスは寄生虫(線虫)の一種です。その幼虫(アニサキス幼虫)は、長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫はサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生します。魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は魚介類が死亡すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。



(魚の内臓に寄生したアニサキス幼虫と拡大写真)



(アニサキス幼虫の顕微鏡画像)

アニサキスによる食中毒はなぜ起こるの?

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

アニサキスによる食中毒(アニサキス症)の症状は?

◆ 急性胃アニサキス症

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

◆ 急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。

※多くが急性胃アニサキス症です。
※激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。



(胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫)



(内視鏡の先端に装着された鉗子でアニサキス幼虫を摘出する(診断と治療を兼ねる処置)

アニサキスによる食中毒の予防方法は?

目視で確認! 鮮度を徹底! 加熱・冷凍で予防!

- ◆加熱してください。(60℃では1分、70℃以上で瞬時に死滅します。)
- ◆冷凍してください。(−20℃で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。)
- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- ◆魚の内臓を生で提供しないでください。
- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。

※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

提供: 立川相互病院消化器内科・浦崎裕二先生

2. トピックス

焼き肉店 食中毒で営業停止処分・・・NHK NEWS WEB

<http://archive.li/VikFb>

10日、角田市の焼き肉店で食事をした7人からノロウイルスが検出され、宮城県は食中毒と断定してこの店を15日から2日間の営業停止処分になりました。宮城県によりますと10日の夜に、この店で食事をした7歳から42歳の男女10人が、11日から13日にかけて吐き気や下痢などの症状を相次いで訴えました。入院した人はなく症状は全員、快方にむかっているということです。県の仙南保健所が調べたところ、このうちの7人からノロウイルスが検出されたことから店の食事が原因の食中毒と断定し、15日から2日間の営業停止処分としました。県によりますと、この店はすでに12日から営業を自粛しているということです。県では、食中毒を防ぐため調理の前に丁寧に手を洗うことや、食材を十分に加熱するよう呼びかけています。

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

- ・ 7月6日（6月8日～6月29日）
ノロウイルス;1件、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
クドア・セプテンpunkタータ;1件、ソラニン、チャコニン;1件
発生件数;14件
- ・ 7月13日（6月18日～7月3日）
ノロウイルス;2件、カンピロバクター;6件、アニサキス;1件、黄色ブドウ球菌;1件
クドア・セプテンpunkタータ;1件、動物性自然毒;1件、調査中;1件
発生件数;13件
- ・ 7月21日（6月15日～7月7日）
ノロウイルス;1件、カンピロバクター;10件、アニサキス;3件、サルモネラ属菌;1件
黄色ブドウ球菌;1件
発生件数;16件
- ・ 7月27日（6月24日～7月20日）
ノロウイルス;2件、カンピロバクター;5件、アニサキス;2件、サルモネラ属菌;2件
黄色ブドウ球菌;1件、ソラニン;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/kaisyu/index.html

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
・いりこ、甘酒、モナカ(カビ)、ヒレカツサンド、酒、パン、いかそうめん(異物混入)、
- 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/
・オリーブのフーガス(卵)、ポップコーン(えび、小麦)、ドツレシング(落花生)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>
・水なす、粒うに、和菓子(消味期限の誤表示)

《JIFE からのお知らせ》 《熱中症にご注意下さい!》 (検査部)

連日暑い日が続いており、日々熱中症のニュースを目にする機会が増えてきました。

屋外だけでなく屋内での危険性も高い熱中症ですが、予防策の1つとして「ナトリウム」を補給することが大事だそうです。この季節、ナトリウムの補給といえばスポーツ飲料が代表的ですが、スポーツ飲料で約50mg/100mlのナトリウムを含みます。他の飲料ではどうかといえば、果実飲料やお茶には、ほとんど含まれていません。しかし昨今様々な飲料が販売されていますので、この機会に飲料の栄養表示を確認し、熱中症予防に役立ててみてはいかがでしょうか。

- 異物検査のご依頼は当社へ! http://www.jife.co.jp/request/images/iraisho_ibutsu.pdf

クレーム対応や再発防止対策として、異物の同定や類似検体との比較検査を行っております。報告書には同定の根拠となる顕微鏡写真を載せ、必要に応じてFTIR(フーリエ変換赤外分光光度計)での検査などを行います。リーズナブルな検査料金でご対応させていただきますので、弊社までお問い合わせ下さい。

〈編集後記〉

猛暑真ただ中!!この前、出張で、益田市を訪れました。緑が多くとても心が和やかになる良い所でした。自然の中を歩いていると、汗が吹き出し止まらないのに加え、セミの鳴き声が頭に響きました(〜_〜)暑いので冷たい物の摂り過ぎに注意して体調を壊さないようにしたいと思います。(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、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>