



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

1. リステリアによる食中毒…厚生労働省ホームページより

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000055260.html>

リステリア・モノサイトゲネス（以下「リステリア」と呼びます。）は、河川水や動物の腸管内など環境中に広く分布する細菌です。我が国のこれまでの食中毒統計では、リステリアによる食中毒の報告例はありませんが、食品安全委員会の評価書によると、リステリア感染症の推定患者数は年間200人（平成23年）とされています。リステリアに感染して重症化することはまれですが、妊婦、高齢者の方は注意が必要です。食品由来によるリステリア症は、年間住民100万人あたり0.1~10人とまれです。ただし、重症化すると致死率が高い疾患であることから、世界保健機関（WHO）においても注意喚起を行っています。



菌の特徴

リステリアは、他の一般的な食中毒菌と同様に加熱により死滅しますが、4℃以下の低温や、12%食塩濃度下でも増殖できる点が特徴です。

一般に、食品を冷蔵庫で保存したり、塩漬けていると、食中毒菌が増えないと思いがちですが、このような条件でもリステリアは増殖し、食中毒の原因になる恐れがあります。

しかし、健康な成人では非常に多くのリステリアを摂取しなければ発症しないため、賞味期限や保存方法を守っていれば、食中毒が発生するほどの菌数にはなりません。

また、発症しても軽症で自然に治るとされていますが、リステリアに感染したときの症状の重篤度には個人差があります。悪寒、発熱、筋肉痛などインフルエンザなどの他の感染症と区別が難しい場合や、敗血症、髄膜炎、中枢神経系症状などを引き起こす場合（リステリア症）もあります。

気をつけたほうが良い食品

欧米では、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハムなどの食肉加工品、スモークサーモンなどの魚介類加工品、コールスローなどのサラダなどでリステリアによる集団食中毒が発生しています。

また、国内では、乳製品、食肉加工品や魚介類加工品などから、とても菌数は少ないですが、リステリアが検出されています。

冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品は、原因となりえますので注意が必要です。

◆リステリア食中毒の主な原因食品例

- ・生ハムなどの食肉加工品
- ・未殺菌乳、ナチュラルチーズなどの乳製品（加熱をせずに製造されるもの）
- ・スモークサーモンなどの魚介類加工品

気をつけていただきたい方 ~妊婦、高齢者は注意が必要です~

妊婦、高齢者や免疫機能が低下している方（抗がん剤治療中やHIVエイズの方など）は、少量のリステリアでも発症し、敗血症や髄膜炎など重篤な状態（リステリア症）になることがあり、海外では死亡例も確認されています。特に、妊婦が感染すると、リステリアが胎盤や胎児へ感染し、流産や生まれた新生児に影響がでることがあります。

（平成22年、アメリカでカンタロープ（メロンの一種）を原因食品とするリステリア食中毒が発生し、33名の方が亡くなりました。また、患者の多くは60歳以上でしたが、1名の女性患者は流産したと報告されています。）

2. トピックス

豆腐、常温で販売可能「災害時のたんぱく源に」 読売新聞 2018年3月19日より

厚生労働省の専門家会議は19日、豆腐を常温で販売できるよう食品衛生法に基づく規格基準を改正することを決めた。同省は近く告示を改正する。新基準は、十分に殺菌、除菌し、無菌状態で容器に入れた豆腐については、微生物を確認する試験で陰性となれば、常温での保存、販売を認める。食品安全委員会も新基準の安全性に問題がないと評価した。豆腐は1974年に定められた規格基準で、冷蔵での保存が義務付けられているが、技術開発が進み、国内メーカーは86年から常温保存用の豆腐を海外に輸出。業界団体は、災害時の貴重なたんぱく源になるとして、基準の見直しを要望していた。

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

- ・ 3月1日 (2月19日～2月25日)
ノロウイルス; 12件、カンピロバクター; 4件、アニサキス; 3件、
A型肝炎ウイルス; 1件 発生件数; 20件
- ・ 3月8日 (2月26日～3月4日)
ノロウイルス; 12件、カンピロバクター; 2件、サポウイルス; 1件
アニサキス; 1件、次亜塩素酸ナトリウム; 1件 発生件数; 17件
- ・ 3月15日 (3月5日～3月11日)
ノロウイルス; 8件、カンピロバクター; 2件、ウェルシュ菌; 1件 発生件数; 11件
- ・ 3月23日 (3月12日～3月18日)
ノロウイルス; 9件、カンピロバクター; 4件、アニサキス; 10件 発生件数; 23件

4. 食品の回収情報、事故情報…厚生労働省、消費者庁など

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyuu/index.html

□ 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>

- ・ パン 42種類(異物混入) ・ さくらクランチチョコレート(異物混入)
- ・ ラックス火腿(リステリア・モノサイトゲネス検出) ・ 肉シューマイ(賞味期限誤表示)
- ・ パナナとおからの低糖質ケーキ(カビ) ・ 黒糖かりんとう(アレルゲン・小麦) ・ ワイン(ガラス混入)
- ・ アイクレオのフォローアップミルク(窒素ガス封入不十分) ・ あんどーなつ(シール温度設定に不備あり)
- ・ 奥久慈めん(アレルゲン・乳) ・ 4種の野菜と豚肉使用春巻き(ホキシム・基準値越)

《JIFE からのお知らせ》 異物同定における蛍光X線分析検査について

蛍光X線分析は、X線を試料に照射した時に発生する蛍光X線のエネルギーや強度から、物質の成分元素や構成比率を分析する検査です。非破壊かつ短時間に異物の元素分析をすることができます。例えば、金属を測定することにより鉄何%、クロム何%、ニッケル何%などその金属がどのような成分で構成されているものかを分析することが可能です。また、異物と比較品(参照品、正常品)を蛍光X線分析することにより、構成成分を確認することで、より詳しい検査をすることを行なうことができます。金属の他にもガラスや鉱物等を分析することで構成成分を知ることができ、種類の特定に繋がります。異物の詳しい元素分析(金属、ガラス、鉱物等)には蛍光X線分析検査をご活用ください。

□食品保存試験について

食品の期限表示は食品の購入時に重要な目安となっています。評価対象検査項目や賞味期限の延長をお考えの方は弊社に御相談いただければと思います。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://jife.co.jp/inspection/norovirus.html>

〈編集後記〉花粉の季節の真っ只中になりました。目・鼻がむずがゆく苦しい季節です。

最近ではメガネをかけて対策しています。(木内)

- ・ 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>