

□ トピック □ 食中毒事故の恐ろしさ

残暑もようやく落ち着き、朝晩は涼しく感じることも増えてきました。今年の夏は雨も少なく、連日の猛暑に参ってしまったという方も多いのではないのでしょうか。

そんな中、全国的に食中毒の発生件数が増加しています。老舗旅館で刺身が原因と見られる腸炎ビブリオ食中毒が発生した事故は、報道でも取り上げられ話題となりました。また、東京と千葉の老人ホームでは、同一業者が提供した食事が原因でO157食中毒が発生し、残念ながら亡くなる方が出る事故となりました。これからの時期は、ノロウイルスの流行に対しても十分な警戒が必要です。

最近では、プラスチックや虫等の異物混入が注目されがちですが、目視やX線等を用いた検査が行われているこれらの異物とは異なり、細菌やウイルスは見た目や匂いではわからないまま、出荷後も増殖や毒素の産生を繰り返して甚大な被害を出すこともあります。

細菌性食中毒の発生が落ち着く今の時期に、もう一度微生物対策を見直してみたいはいかがでしょうか。

表.過去3年間の病因物質別食中毒発生件数ランキング

	H25	H26	H27
第1位	ノロウイルス (328)	カンピロバクター (306)	ノロウイルス (481)
第2位	カンピロバクター (227)	ノロウイルス (293)	カンピロバクター (318)
第3位	サルモネラ菌 (34)	サルモネラ菌 (35)	ぶどう球菌 (33)

厚生労働省・平成27年(2015年)食中毒発生状況より

□ お知らせ □ 目に見えない環境の調査

食品工場だけでなく、食品に関わる製品の工場では、製品の微生物検査は日常的に行われていることと思います。しかし、その製品を製造に用いる器具や、製造環境自体の検査についてはどうでしょうか？

一般的に、環境中の微生物数と製品汚染との間の相関関係は低いとされており、製品検査のように義務付けられているものもありません。その一方で、取引先からの要求や業界団体指針等により、清潔区への給気の清浄度やエアコンフィルターの汚染度、器具の洗浄度等を確認するために、製造環境中の微生物検査を行う工場も増えています。現在弊社では、手軽な方法で各種微生物検査を実施し、その結果に基づいて現状の把握や汚染源の特定、対策の立案を行っています。

検査対象等によって方法はいくつかに分かれますが、いずれの方法でも一般生菌数や真菌数の他、大腸菌群や黄色ブドウ球菌等の各種食中毒菌についても、ご要望に応じて菌数を測定しています。また、汚れの指標であるATPの拭き取り検査等も可能です。検査頻度や内容等、お気軽にご相談ください。



□ 豆知識 □ 赤とんぼはなぜ赤い？

この時期、稲刈り前後の田んぼやため池の近くへ行くと、多くの赤とんぼが飛んでいるのを見ることができます。ところで、皆さんは赤とんぼがなぜ赤いのかご存知でしょうか。

「赤とんぼ」は体色が赤くなるトンボの総称であり、代表的なアキアカネを始め日本でも20種程度が見られます。羽化したばかりの成虫の色はまだ薄く、成熟とともに体内である色素が酸化型から還元型へと変化することで色が変化します。また、赤くなった還元型色素は抗酸化機能をもつことも発見され、日向に縄張りをつくる際、紫外線から体を守る役割を果たしている可能性もあるそうです。

木々が紅葉するのは緑色の色素が分解されるから、エビやカニを茹でると赤くなるのは色素がタンパク質から遊離するから等、同じ「赤くなる」現象でもそれぞれの理由を知ると面白いですね。



アキアカネ



総合衛生コンサルタント・生物害防除

東洋産業株式会社

URL: <http://www.to-yo-s.co.jp>

本社：岡山県岡山市北区新屋敷町3-19-20

TEL(086)241-8080 FAX(086)241-8094

拠点：大阪, 姫路, 岡山, 倉敷, 福山, 広島, 高松, 松山

関東(市川)