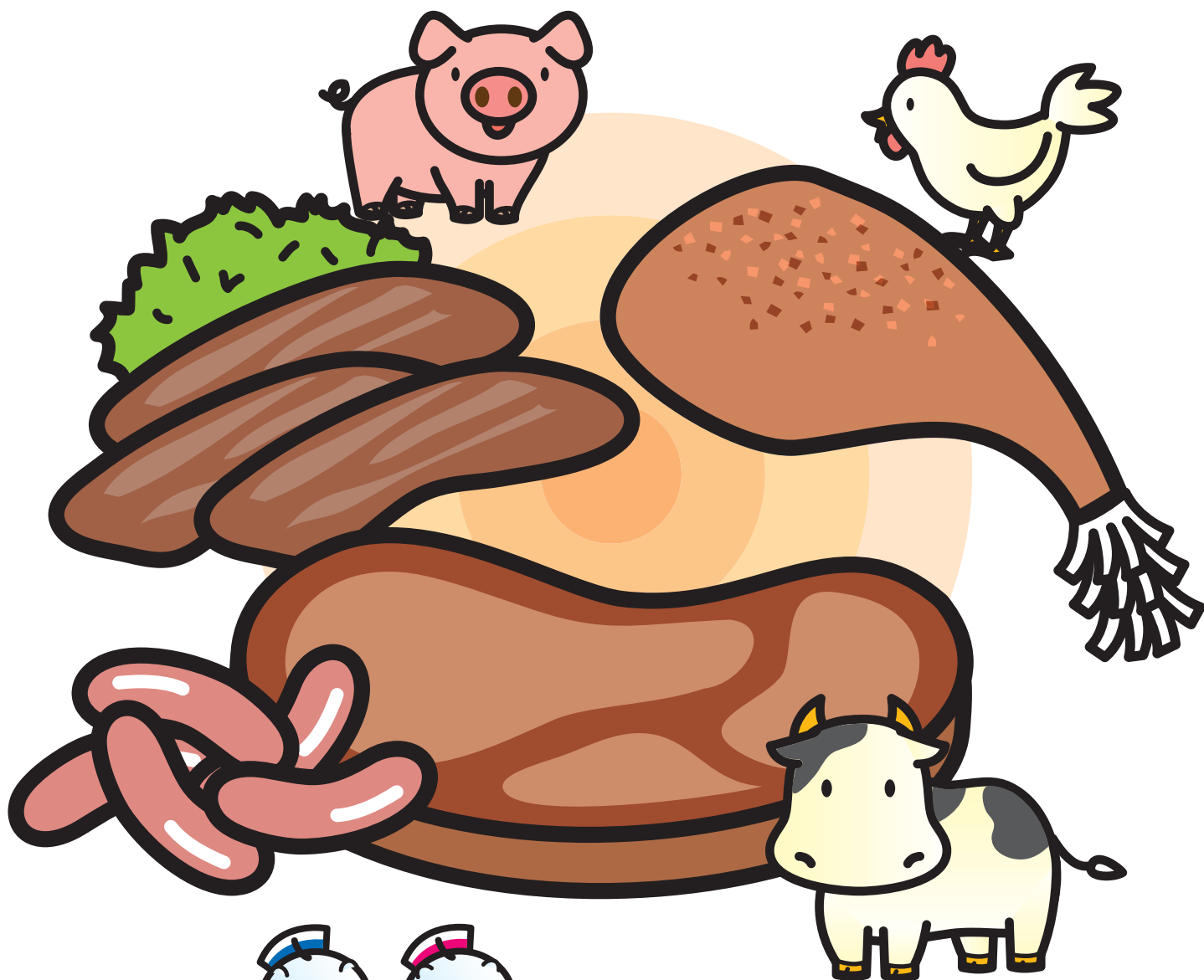
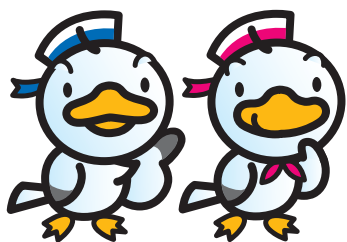


特集

お肉を安心して食べるために



▶ INDEX



特集 お肉を安心して食べるために 1

食中毒

- 最近、新たにわかった食中毒 7
- 間違えやすい有毒植物 9

食品衛生講座

- 食品中の放射性物質の基準値 11
- のぞいてみよう! 食品工場「ソーセージができるまで」... 13
- 食品に混入する虫のはなし 17

食品Q & A 19

食品等の検査状況、食中毒発生状況 21

お肉を安心して食べるために

～肉やレバーの生食はとても危険です～

平成23年4月に焼肉チェーン店が提供した食品による大規模な食中毒が発生しました。原因は原料肉についていた腸管出血性大腸菌であり、この店が提供した「ユッケ」が原因食品であるとされました。

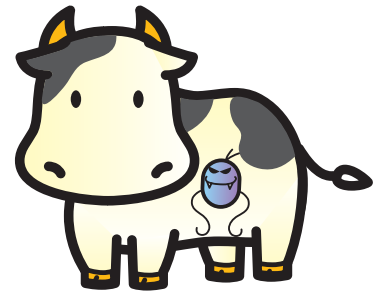
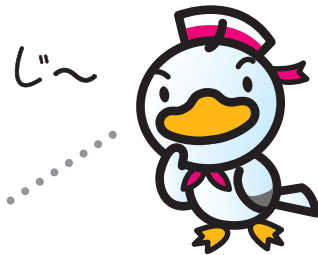
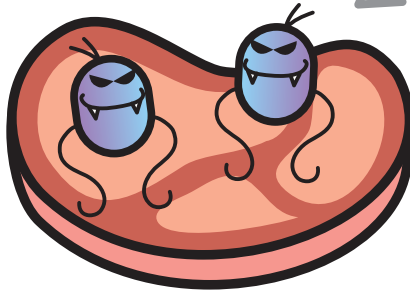
この事件をきっかけに肉やレバーの生食をめぐるルールが大きく変わりました。なぜ、肉やレバーは、生で食べると危ないのでしょうか。

食肉は処理される過程で食中毒菌に汚染されることがあります

牛の腸管には腸管出血性大腸菌をはじめ、カンピロバクター、サルモネラ属菌などの食中毒菌がいることがあります。

牛を食肉に処理するとき、肉やレバーにこれらの菌がついてしまうことがあり、加熱不足のまま食べると食中毒を起こすことがあります。

外から見たって
僕たちがいなかどうかは
わからないよ!



牛レバーは内部に食中毒菌がいることがあります

牛レバーは内部にまで腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒菌が入り込んでいることがあります。

内部にいる食中毒菌は、表面を加熱したり消毒したりするだけでは殺菌できません。

表面だけじゃ
だめなんだ〜



レバーの中に入ってしまったら、
消毒液がかかっても、
ちょっとくらい熱くてもへっちゃらさ!



腸管出血性大腸菌による食中毒は命に関わります

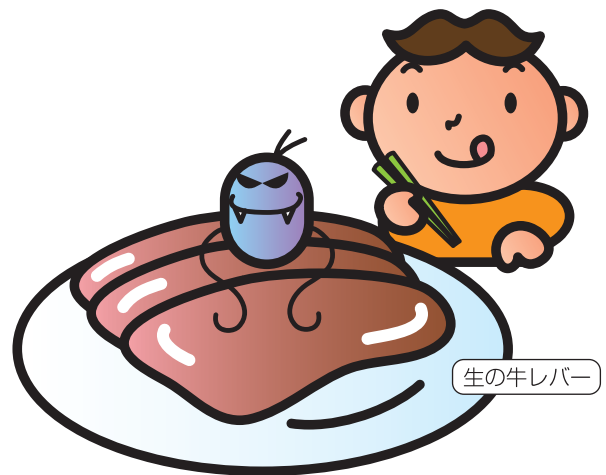
腸管出血性大腸菌は非常に感染力が強く、ごく少量(2~9個)の菌が人の体内に入ることによって症状が出る場合があります。

主な症状は腹痛、下痢などですが、重症化すると血便や腎機能障害などの症状が出て死亡することもあります。



食べちゃだめ~!!

いのちの危険もあるんだよ!!



牛肉や牛レバーの新たな基準がつけられました ~飲食店等での食中毒を防ぐために~

牛肉や牛レバーの生食の危険性を踏まえて、厚生労働省は食品衛生法を改正しました。

飲食店や食肉販売店でこれらを提供、販売などすることに対して、平成23年10月から牛肉を、平成24年7月から牛レバーを規制することとしました。

牛肉に対する主な規制

牛肉は、表面に食中毒菌がついていることがあることから、生食用として提供するための厳しい基準が定められました。

- 1 表面の加熱殺菌などの加工の基準、保存の基準、調理の基準に適合した肉でなければ、お店でユッケなどの生食メニューとして出すことはできません。
- 2 生食用として加工する場合には、資格を持った人が行わなければなりません。
- 3 生食用の牛肉を取り扱うお店は、食中毒のリスクについて表示をしなければなりません。



牛レバーに対する主な規制

牛レバーは、鮮度や、保存状況、レバーを処理する際の衛生管理にかかわらず、食中毒菌がレバーの内部にすることがあります。現在のところ、レバー内部の菌を効果的に確認したり、取り除いたりする方法はないため、牛レバーはすべて「加熱用」とされました。

- 1 加熱されていない牛レバーを販売する際は、中心部まで十分な加熱が必要であることを消費者に伝えなければいけません。
- 2 店で牛レバーを原料として食品を調理し、販売する場合は、中心部まで十分に加熱殺菌しなければいけません。

🔥 牛肉や牛レバーは加熱してから食べましょう ～家庭での食中毒を防ぐために～

牛肉や牛レバーは、腸管出血性大腸菌をはじめとする食中毒菌がいることがあります。家庭で調理する場合であっても、十分加熱してから食べましょう。



生肉をつかむトング



焼けた肉をつかむ箸

生の肉は食中毒菌が表面についていることが多いんだ
しっかり焼けば大丈夫だけど、
**生肉をつかむトングと
焼けた肉をつかむお箸は
使い分けようね！**

サイコロステーキなどの
成型肉や調味料に漬け込んだ肉は、
肉の中に
菌が入ることがあるんだ

中心部まで
十分に加熱してから
食べようね

周囲が焼けただけのサイコロステーキ



現在、
販売されている牛レバーは、
全部加熱用なんだね
だから、自分で焼く時も、
**中までしっかり火がとおっているか
確認をしなきゃ！**



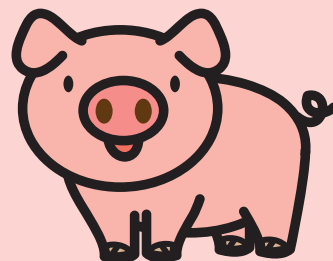
豚や鶏、野生動物などの肉やレバーも生で食べることは危険です

牛肉や牛レバーは生食用としての販売などについての規制ができましたが、規制のない豚や鶏、野生のシカ、イノシシなどの肉やレバーも食中毒菌などに汚染されていることがあるので、生で食べることはとても危険です。

豚

豚肉や豚レバーにはサルモネラ属菌、カンピロバクターなどの食中毒菌や**E型肝炎ウイルス**がいることがあり、生で食べると食中毒を起こすリスクがあります。

豚肉や豚レバーは今回の規制対象とされていませんが、十分に加熱して食べましょう。



E型肝炎ウイルスとは？

人に急性肝炎を起こすウイルスの一種です。

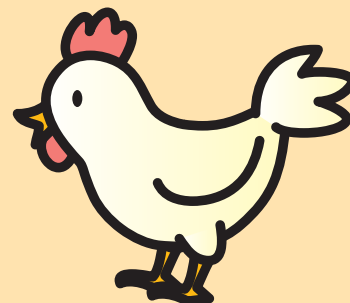
感染しても症状が現れない場合もありますが、感染後平均6週間の潜伏期の後に発熱、吐き気、腹痛、肝機能の悪化による黄疸等の症状が出ます。

まれに劇症化して死亡することがあり、特に妊婦が感染すると劇症化しやすいという報告があります。

鶏

鶏の腸管にはサルモネラ属菌、カンピロバクターなどの食中毒菌がいることがあり、鶏肉や鶏レバーを生で食べるとこれらの菌による食中毒を起こすリスクがあります。

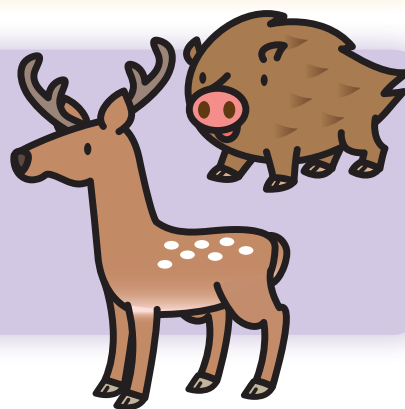
また、**熱湯に短時間くぐらせただけの「湯びき」や表面を軽くあぶっただけの「たたき」などの加熱では十分に殺菌されません。**



シカ
イノシシ

シカやイノシシなど野生動物の肉や内臓を生で食べた場合、E型肝炎ウイルスや寄生虫などに感染するリスクがあります。

シカやイノシシの肉を生で食べたことが原因と考えられるE型肝炎ウイルスの感染例が報告されています。



豚や鶏、シカやイノシシなどの野生動物の肉や内臓もしっかり加熱して食べましょう。

馬肉については、寄生虫による食中毒の発生が報告されています。詳しくは7ページからの記事をご覧ください。

🔥 家庭で生の肉やレバーを取り扱うときのポイント ～二次汚染による食中毒を防ぐために～

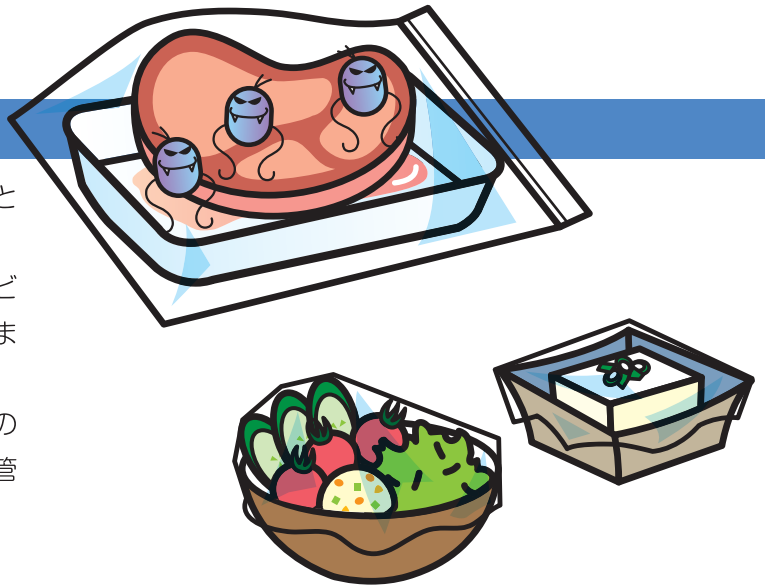
ここでは、加熱して食べる場合でも取扱いによっては他の食品を汚染してしまう、いわゆる二次汚染による食中毒を起こさないためのポイントをご紹介します。

■ 買い物、家庭での保管について

肉のドリップ(肉汁)にも菌などが含まれていることがあります。

肉を購入したときは、ドリップがもれないようにビニール袋などに入れて、他の食品と分けて持ち帰りましょう。

また、肉を冷蔵庫で保管するときも、ドリップが他の食品につかないよう、肉とその他の食品を離して保管するなど、注意しましょう。

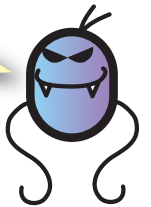


■ 手洗いの徹底

調理前、肉をさわった後、サラダや加熱しないでそのまま食べる食品を調理する前などに、こまめに手を洗うことも大切です。

手洗いは石けんを使い、流水でよくすすぎ、しっかりと汚れや菌などを洗い流しましょう。

水で流すだけじゃなく、
ちゃんも石けんを使って洗わないと、
せっかくの美味しい料理に
僕たちがついちゃうぞ



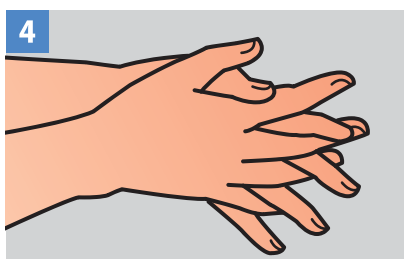
石けんを付けて泡立て、手のひらどうしをよくこすり合わせる



両手の甲をこすり洗いする



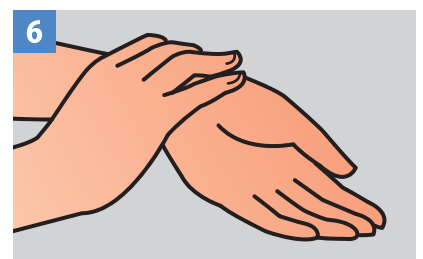
指先、爪の間も念入りに洗う
(ブラシを使うとなお良い)



両指の股をこすり合わせ、指の間を洗う



忘れがちな親指も、付け根から指先まで
念入りに



手首も忘れずに

■ 調理の手順

調理の順番を工夫することで肉についている菌などが手や調理器具を介して他の食品につかないようにすることができます。

サラダなど加熱しないで食べるものを先に調理してから肉の調理をしましょう

肉は他の料理ができてから取り出して準備しましょう

でき上がったら、冷たい料理は冷蔵庫で保管、温かい料理は食卓へ運んでおきましょう

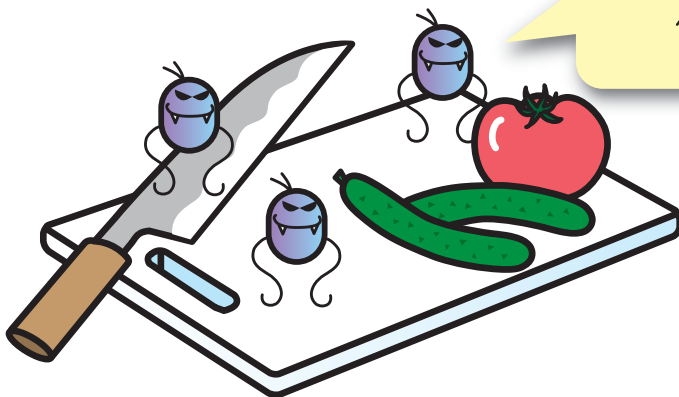


■ 調理器具の洗浄、消毒

生の肉を切った包丁やまな板などの調理器具を、洗浄や消毒が不十分なまま使用すると、調理器具に残っていた菌などが他の食品についてしまいます。

調理器具は使用後すぐに洗剤と流水でよく洗浄し、熱湯などで消毒しましょう。

包丁やまな板はよく洗って消毒してから使わないと、他の食品についちゃうぞ



おいしくて栄養もたくさんあるお肉だもの、安心して食べたいね



肉やレバーを原因とする食中毒は毎年多く発生しており、中でも、腸管出血性大腸菌によるものは、直接命に関わる場合があります。正しい知識を身につけ、取扱いに注意してきちんと加熱して食べましょう。



食後数時間で、嘔吐や下痢などの症状が出て、すぐに回復するというような事例が発生しています。

その多くは、今までに知られているような食中毒の原因となる微生物や化学物質が見つからずに原因がわからないままでした。

そこで、国が調査を行ったところ、食べたメニューの中に、ヒラメの刺身や馬刺しが含まれている事例が多く、より詳しい調査から、いずれもヒラメ、馬肉に寄生する寄生虫が原因であることがわかりました。

- ▶ ヒラメの寄生虫: *Kudoa septempunctata* …以下「クドア」と表します
- ▶ 馬肉の寄生虫: *Sarcocystis fayeri* …以下「サルコシスティス」と表します



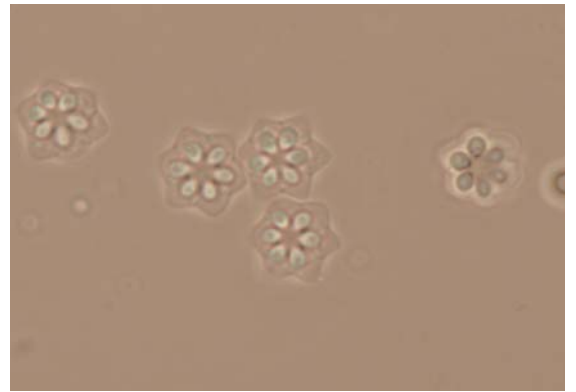
いずれの寄生虫も、人には寄生しないことがわかっていますが、寄生虫が寄生した食品を生で食べることで、嘔吐や下痢などの症状が出る場合があります。

クドアによる食中毒の対策について



クドアは、ヒラメの筋肉に寄生する粘液胞子虫です。天然ヒラメよりも養殖ヒラメに寄生している場合が多いと考えられています。

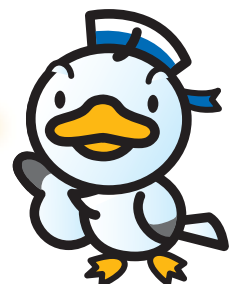
国では、「養殖施設等でのヒラメへのクドアの寄生防止対策の開発」、「養殖施設等で簡便・効率的にクドアの寄生の有無を判別できる技術の開発」など、新たな取組みをはじめています。



クドアによる食中毒を防ぐためには

ヒラメを -15°C ～ -20°C で4時間以上冷凍する、または、中心部を 75°C で5分以上加熱します。これらの方法により、クドアの病原性はなくなります。

全てのヒラメに寄生しているわけではないよ
寄生しているヒラメを食べても、体調が悪くならないこともあるよ

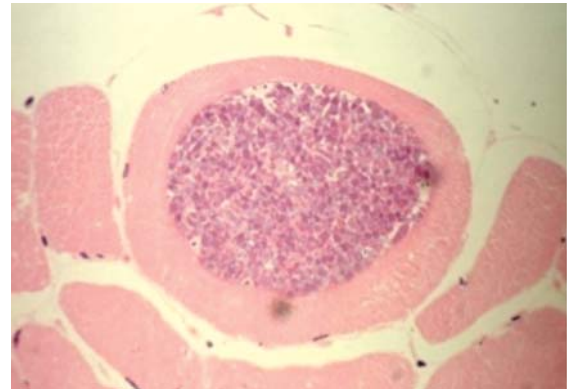


サルコシスティスによる食中毒の対策について



サルコシスティスは、馬と犬に寄生する原虫です。犬がこの寄生虫に感染すると糞便の中に寄生虫を排出し、馬はこの糞便に汚染された飼料や水を介して感染します。この寄生虫は、馬の体の中では筋肉に寄生します。

馬の飼料などが犬の糞便に汚染されるのを防いだり、牧場で飼養する犬に生の馬肉を与えないことなどによって、犬から馬への感染を防ぐことができると考えられており、国では、「農場段階での寄生を防止する対策」、「加工・流通段階での冷凍による食中毒防止対策」などを進めています。



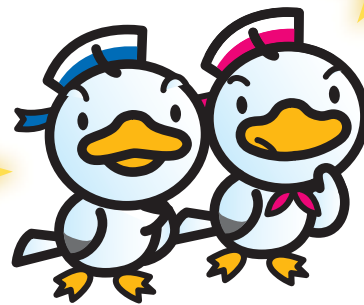
[写真：埼玉県食肉衛生検査センター提供]

👉 サルコシスティスによる食中毒を防ぐためには

馬肉を -20°C で48時間以上冷凍する、 -30°C で36時間以上冷凍する、または -40°C で18時間以上冷凍することで、サルコシスティスの病原性はなくなることがわかっています。

また、中心部までよく加熱することでも病原性はなくなります。

これも全ての馬肉に寄生しているわけではないよ
寄生している馬肉を食べても、
体調が悪くならない
こともあるよ



これは馬の筋肉に寄生したサルコシスティスの写真だよ
赤い点ひとつひとつが
寄生虫なんだって～
小さいね

ここで紹介した寄生虫はとても小さいので、寄生しているかどうかを肉眼で確認することはできません。

クドア、サルコシスティス、いずれの寄生虫も、加熱したり、冷凍することで病原性がなくなることがわかっています。ヒラメの刺身や馬刺しを食べる場合は、食中毒のリスクを減らすために、冷凍処理されたものを購入し、食べることをお勧めします。

間違えやすい有毒植物

野山での山菜採りや家庭菜園を楽しむ方が増えています。

でも、気をつけてください!! おいしい山菜や野菜にそっくりなのに、食べると健康を害する有毒植物があります。

有毒植物による食中毒は、主に家庭で発生しており、平成24年4月には、トリカブトの誤食によって2名の方が亡くなっています。

ここでは過去に食中毒の原因となった有毒植物の一部をご紹介します。

芽生えの時期は
どれもよく似ているね



春

野山で...

バイケイソウとオオバギボウシ

ハシリドコロとフキノトウ



ハシリドコロ *



フキノトウ *

【症状】食後1～2時間で、嘔吐、けいれん、昏睡など



バイケイソウ★



オオバギボウシ★

【症状】食後30分～1時間で、嘔吐、下痢、血圧低下、けいれんなど(重症の場合は、死亡することもあります)

トリカブトとニリンソウ、モミジガサ、ゲンノショウコ



トリカブト ★

【症状】食後10分～20分以内で、嘔吐、下痢、手足のマヒ(重症の場合は、死亡することもあります)



ニリンソウ *



モミジガサ *



ゲンノショウコ *

気をつけましょう!

山菜を採集する時は、他の植物が混入しないように注意しましょう!



注:掲載した写真はあくまで参考です。季節、場所で色合いや大きさが違う場合があります。



通年

チョウセンアサガオとゴボウ

花はきれいなのに
食べては
いけないんだね

【症状】食後30分程度で、
口渇、体のふらつき、嘔気、
倦怠感、眠気など



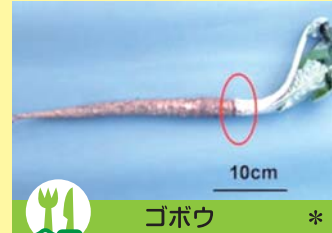
チョウセンアサガオの花*



チョウセンアサガオの根*



有毒



ゴボウ*



食用

スイセンとニラ



スイセン*



スイセンの花*



市販のニラ*



【症状】食後30分以内で、
悪心、嘔吐、下痢、発汗、
頭痛、昏睡、低体温など

気をつけましょう!

食用植物と観賞用植物は
場所を分けて植えましょう!



イヌサフランとギョウジャニンニク



イヌサフラン★



イヌサフランの花★



有毒



ギョウジャニンニク★

食用

【症状】食後数時間で、嘔吐、下痢、
皮膚の知覚減退、呼吸困難など
(重症の場合は、死亡することもあります)

●もっと知りたい方のために——

厚生労働省

「有毒植物による食中毒に注意しましょう」



厚生労働省 有毒植物

検索



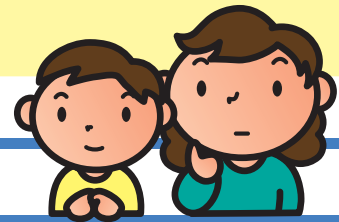
食べられるかどうかよくわからない植物は
「採らない」「食べない」「人にあげない」ことを守りましょう。

【写真】★厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」*東京都健康安全研究センター提供

食品中の放射性物質の基準値

東日本大震災に伴い発生した原子力発電所事故により、多くの放射性物質が環境中に放出され、様々な食品が汚染される事態となりました。

事故後、国は食品中の放射性物質の暫定規制値を設定し、これを超える食品の出荷制限などの措置をとってきましたが、より一層の安全・安心を確保するために新たな基準値を設定しました。(平成24年4月1日から施行)



基準値設定の考え方

食品中の放射性物質の基準値は、食品からの被ばく線量の上限を、年間1ミリシーベルトとして設定しています。基準値は、年齢や摂取量などを考慮して、次の4つの食品群に分けて定めています。

食品群	放射性セシウムの基準値(ベクレル/kg)	
一般食品	100	一般食品の摂取量と体格や代謝を考慮して算出された、年齢区別の限度値のうち、最も厳しい120ベクレル/kgを下回る値に設定しました。これは、すべての世代に配慮した基準です。
牛乳 乳児用食品	50	放射線への感受性が高い可能性がある子どもへの配慮から、一般食品の半分の値としています。
飲料水	10	すべての人が摂取し、代替がきかず、摂取量が多いことから、WHO(世界保健機関)が示している基準をふまえて、設定しました。



シーベルトは
放射線による人体への影響の
大きさを表す単位だよ

ベクレルは
放射性物質が放射線を出す
能力の強さを表す単位だね



なぜ、食品からの被ばく線量の上限を年間1ミリシーベルトとしたの？

食品の国際規格を作成しているコーデックス委員会の指標で、「年間1ミリシーベルト」を超えないように設定されていることや、多くの食品の放射性物質濃度が低下傾向にあることから、年間1ミリシーベルトと設定しています。

なお、暫定規制値における年間被ばく線量の上限は、5ミリシーベルトと設定されていました。

乾燥食品、お茶等の基準値について

加工食品については、製品だけでなく原料も一般食品の基準値を満たすことを原則としていますが、乾燥食品やお茶などについては、実際に飲食する状態を考慮して基準値を適用します。

乾燥きのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜など、水戻しを行い、食べる食品

乾燥前の状態と食べる状態(水で戻した状態)の両方で、一般食品の基準値を適用します。



茶、米油など原料から抽出して飲む、または使用する食品

お茶(緑茶)は、飲む状態で飲料水の基準値を適用します。
米ぬかや菜種などを原料とする油は、油として一般食品の基準値を適用します。



紅茶やウーロン茶なども、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか？

紅茶、ウーロン茶、ハーブティ、レギュラーコーヒーなどについては、飲む状態で一般食品の基準を適用します。

なお、緑茶以外に摂取量が多い麦茶については、原料である大麦の状態一般食品の基準100ベクレル/kgを適用します。

放射性物質に関する情報

神奈川県では、いろいろな食品の検査結果や、食品と放射性物質に関わる情報を以下のホームページで提供しています。

また、平成25年3月に新たに作成した「もっと知りたい!!! 食べ物と放射性物質のこと」を、県保健福祉局生活衛生部食品衛生課または最寄りの県保健福祉事務所等で配布しておりますので、こちらも是非ご覧ください。

神奈川県ホームページ

<http://www.pref.kanagawa.jp/>

神奈川県衛生研究所ホームページ

<http://www.eiken.pref.kanagawa.jp/>

のぞいてみよう！食品工場

特集でもご紹介したように、生の肉にはいろいろな危険が潜んでいます。このため、肉を原料とするハムやソーセージなどの食肉製品は、皆さんが安全に食べることができるよう、食品衛生法で製造方法や保存方法などが厳しく定められています。

ここでは、ソーセージの代表的な作り方を通して、食品工場が行っている衛生管理を見ていきましょう。

ソーセージの製造工程

① 原料肉の整形

原料となる肉から、スジや小骨、余分な脂を取り除きます。



原料の肉は新鮮か、
異物がないか、
しっかりチェック！

② 肉ひき

ひき肉機で原料肉を細かく切って、ひき肉にします。



使用した量などを
記録するのも
大事な管理ポイント！

③ 計量

原料肉に加える香辛料や調味料、発色剤などを計量します。

特に、食品添加物である発色剤は、食品衛生法で製品に残存してもよい量が決められているので、正確に量ります。



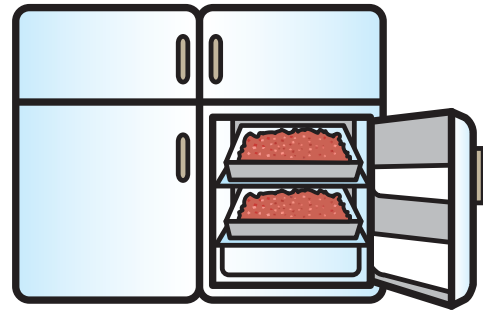
◆ 発色剤の効果 ◆

肉を薄紅色に発色させます。食用色素で着色する方法とは異なり、発色剤が肉の中の色素たんぱく質と結合し、肉の色そのものを変化させます。その他、ボツリヌス菌の増殖を抑えたり、風味をつける効果もあります。

「ソーセージができるまで」

④ 塩せき^{えん}

肉に香辛料や調味料、発色剤などを加えて低温で漬け込みを行うことを塩せきといいます。一般的には1〜3日程度かけて冷蔵庫内で熟成させます。



⑤ 充填

塩せきした肉をケーシングに詰めて、形を整えます。

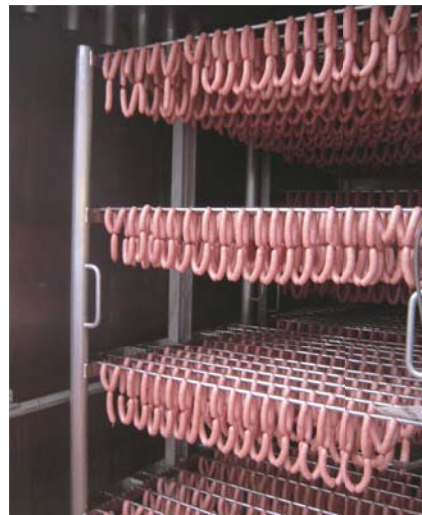


◆ケーシングとは?◆

ハムやソーセージなどを直接詰める包材(皮)を、ケーシングと呼びます。羊や豚の腸、動物性コラーゲンや植物繊維のセルロースなどを原料としたケーシングがあります。

⑥ 乾燥・くん煙

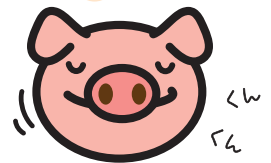
煙でいぶして加熱します。保存性を高め、独特の香りや色をつけることができます。くん煙には桜、榿、樺などの木片(チップ)を使います。



おいしそう
いい匂いが
してきたよ

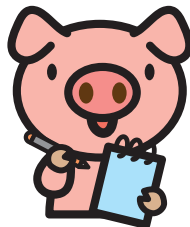
もく

もく



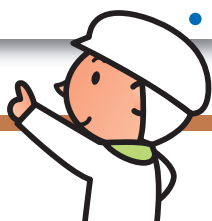
⑦ 蒸煮^{じょうしゃ}

お湯または蒸気で中心部まで十分加熱します。加熱は微生物を殺菌し、安全に食べるための重要な工程です。食品衛生法は、食肉製品の種類によって加熱の温度と時間を定めています。



加熱は、中心部63℃、
30分間以上！
(加熱食肉製品の製造基準)

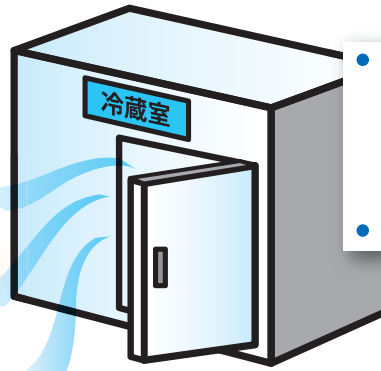
ここでは、
規定の温度に達しているか、
ソーセージの温度を測り、
記録をとっているよ



⑧ 冷却

加熱した後は、細菌が増えるのを防ぐために、すぐに冷やします。

ここでも
冷却時間や温度を
記録しておくよ



中心部の温度を
10℃以下まで冷却！

⑨ 包装

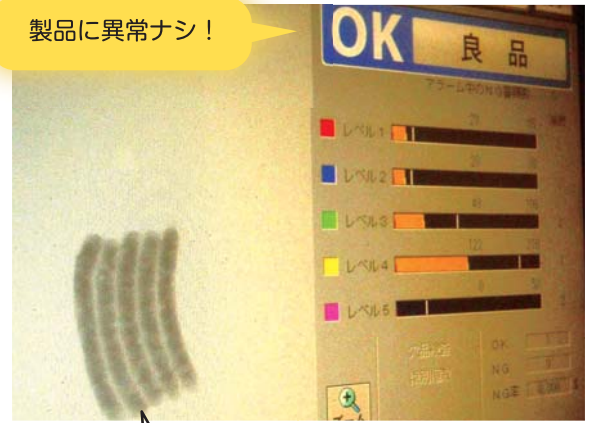
微生物による汚染や異物の混入がないようにクリーンルーム内等で衛生的に包装します。



⑩ 検査

包装後に、金属検出機やX線検査機を通して、金属などの異物が混入していないか確認します。

製品に異常ナシ！



⑪ 表示を貼る

表示を貼る際は、使用した原材料や賞味期限など、食品表示に関連する法律(*)で定められた事項が正しく記載されているか確認します。



ここでも、
包装の破れや
異物がないか、
目で見て確認！

⑫ 保管

箱に詰めて冷蔵庫で保管し、出荷を待ちます。



※食品表示に関連する法律には、
食品衛生法、JAS法などがあります。



⑬ 出荷



のぞいてみよう！食品工場 『ソーセージができるまで』

食肉製品を購入したときは

できあがった食肉製品は、製品に表示された保存方法にしたがって保存する必要があります。表示された方法で保存しないと、賞味期限内であっても腐敗や食中毒の原因になることがあるので、購入した食肉製品を家庭で保存する時は注意しましょう。

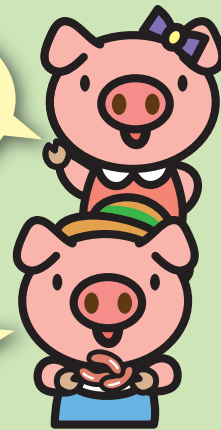
保存方法の表示の例

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、食塩、砂糖、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)
内容量	250g
賞味期限	2013.04.01
保存方法	冷蔵(10℃以下)
製造者	〇〇/ハム株式会社 神奈川県〇〇市〇〇〇1-2

表示を見て、
保存方法を確認
しよう

開封したら
早めに食べてね！



食肉製品は、原料から最終製品までの安全性への取組みがたくさん詰まった食品です。皆さんも、家庭での保存温度や開封後の保管に注意し、安全においしく食べましょう。



まめ知識

食肉製品の種類と基準

食肉製品は、作り方によって大きく4種類に分けられ、種類ごとに食品衛生法で規格基準が定められています。規格基準とは、製造や保存の基準、製品の成分規格などを、食品の特性に合わせて定めたものです。各メーカーは、この規格基準に適合するように製造を行い、必要に応じて自主的に細菌検査や化学検査を行って、製品の安全性を確認しています。

また、神奈川県では、流通する食肉製品の安全性を確認するため、製造施設やスーパーマーケット等で製品の抜き取り検査を行っています。

加熱食肉製品

ソーセージ・ハム・ベーコン等

乾燥食肉製品

サラミ・ビーフジャーキー等

非加熱食肉製品

生ハム・生サラミ等

特定加熱食肉製品

ローストビーフ等

食肉製品の 種類

食品に混入する虫のはなし

家庭で保管しておいたお菓子や食材に、虫が混入していたという経験はありませんか？
食品に混入する虫については、「かながわの食品衛生vol.11」で紹介していますが、ここでは、実際に相談が寄せられた2つの事例とその原因となったノシメマダラメイガとジンサンシバムシについて紹介します。

どちらも食害の原因となるのは幼虫です。一般的に被害が多い食品はそばやスパゲッティなどの乾麺、米や小麦粉などの穀物類、チョコやクッキーなどの菓子類ですが、雑食性が強いため、色々な食品が食害の対象となります。



ノシメマダラメイガ

「チョコレートの袋に虫が！」…雑食性が強いガの仲間

数ヶ月保管していたチョコレートを食べようとしたら生きた幼虫のほか、さなぎや成虫の死骸など、各成長段階の虫が見つかりました。



幼虫



成虫

外観

幼虫の体長は最大で約10mm、頭部の色は褐色をしており、胴体の色は淡黄白色です。
成虫は羽を広げると約13~16mm、頭部の色は赤紫色です。成虫の羽は独特な色合いをしており、写真のようにつけ根に近い半分は黄白色で、先端から半分は赤褐色です。



【チョコレート菓子に混入していた幼虫】



口から糸をだす

神奈川県では平成23年度にノシメマダラメイガの発育と酸素濃度に関する調査研究を行いました。

ノシメマダラメイガは、「卵→幼虫→さなぎ→成虫」と成長しますが、低酸素処理された包装食品を想定した酸素濃度下で飼育したところ、サナギまでにしか発育せず、成虫になった個体はありませんでした。この調査により、例えば、「お菓子を開封したら虫が出てきた」等の相談があった際にも、おおよその混入の時期や経路を推測することができるようになりました。



ジンサンシバンムシ

「乾麺がかじられた！」…香辛料や薬草も好物

そばの袋の中に幼虫、さなぎ、成虫が見つかった事例です。
非常に雑食性が強く、また、トリカブトの根を食べても解毒する力があります。



幼虫



さなぎ



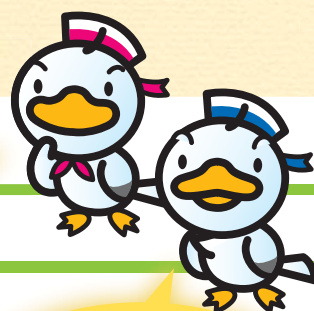
成虫

外観 甲虫類の仲間です。幼虫の体長は約3mm、体は白色で円筒形をしており、体を弓状に曲げています。成虫の体長は約2mmで非常に小さく、全体が褐色で細かい毛が生えています。



【ジンサンシバンムシの幼虫による食害(乾麺)】

帰ったら戸棚の中を確認してみようっと



食品を保管するときのポイント

■ 清掃

床や棚にこぼれた米や小麦粉、お菓子などはこまめに清掃し、虫の餌となるような食品くずを残さないようにしましょう。

■ 保管

ビニール袋や紙袋などの包装材を食い破って混入してしまうことがあります。開封した食品や長期間保管する食品は、プラスチックや金属製の密封容器で保管しましょう。



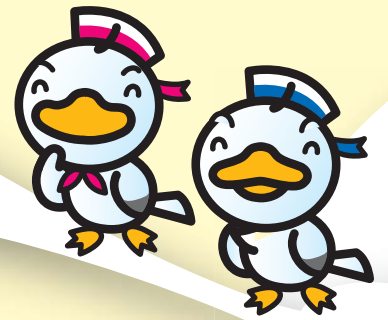
密閉容器に保管するといよいよお掃除も忘れずに

ノシメダラメイガの幼虫が袋に開けた穴

食品 Q&A



“かながわ食の安全・安心相談ダイヤル”や
県の保健福祉事務所に寄せられた相談などを
ご紹介します。



Q1

赤ちゃんがいる親戚に市販のミネラルウォーターを贈ろうと思いますが、粉ミルクを溶かして使用して問題ありませんか。製品には硬度57との記載があります。

A1

粉ミルクは、一般的な水道水を使用した場合に母乳に近い成分になるように調整されています。カルシウムやマグネシウムが多く含まれた（硬度の高い）ミネラルウォーターを使用した場合は、赤ちゃんにとっては、ミネラルの過剰摂取となる可能性がありますので、多くの製造メーカーでは、硬度60未満の水を使用するよう推奨しています。

硬度57であれば使用できます。

Q2

IH対応の鉄鍋で、里芋を煮たところ、里芋が鉛色に変色しましたが、食べても大丈夫でしょうか。

A2

里芋は、鉄鍋で煮ると、鍋の鉄イオンと里芋のポリフェノールが反応して、黒紫色になることがあります。この場合は、食べても問題はありません。

なお、IH対応調理器具には、加熱の効率がよい鉄が原料としてよく使用されていますが、IH対応と記載されていない鍋でも起こる可能性はあります。

Q3.....

妊婦はナチュラルチーズを食べてはいけないと聞きました。
なぜですか。

A3

食品を介して感染する食中毒菌の1つにリステリア菌があります。製造工程で加熱しないナチュラルチーズや生ハムなどがリステリア菌に汚染された場合、この菌は塩分や低温に強いいため、保存中に増殖する危険性があります。

妊娠中は、一般の人よりもリステリア菌に感染しやすくなり、赤ちゃんに影響がでることがありますので、妊婦の方は、これら食品の摂取は避けた方がよいといわれています。

Q4.....

家庭菜園で収穫したジャガイモが苦いのですが、食べても大丈夫でしょうか。

A4

ジャガイモはソラニンという物質が含まれる場合があります、これを多量に摂取すると、嘔吐や下痢などの食中毒症状を呈することがあります。

ソラニンはエグミが強く、未熟なものや、芽の周り、光を浴びて緑化した部分に多く存在します。

苦味を強く感じるようでしたら、食べるのを控えた方がよいでしょう。

食品等の検査状況

神奈川県、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市及び藤沢市では、県内に流通している食品の安全性を確認するために食品添加物、残留農薬などさまざまな検査を実施しています。

違反食品等については、製造者や販売者に回収や販売禁止など必要な措置をとるとともに、関係自治体に通報しました。平成23年度に実施した主な検査は次のとおりです。

検査項目	国産食品		輸入食品	
	検体数	違反数	検体数	違反数
食品添加物	2,603	14	1,182	5
残留農薬	552	9	226	0
動物用医薬品	1,859	2	224	0
合計	5,014	25	1,632	5



その他、水銀などの環境汚染物質や遺伝子組換え食品に関する検査などを行っています。詳しい内容は、神奈川県のホームページでご覧いただけます。

神奈川県ホームページ

<http://www.pref.kanagawa.jp/>



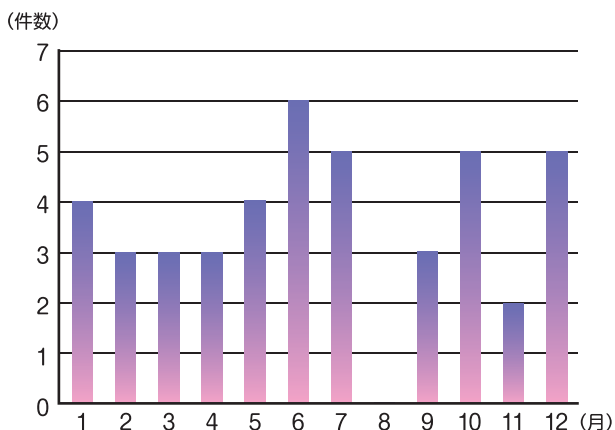
かながわの食品衛生

検索

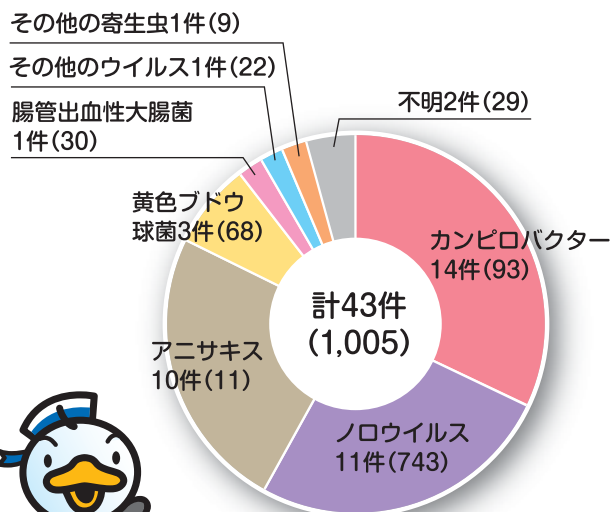
食中毒発生状況

神奈川県内で平成24年に発生した食中毒の発生状況です。

月別発生件数



病因物質別発生件数 ※()内は患者数

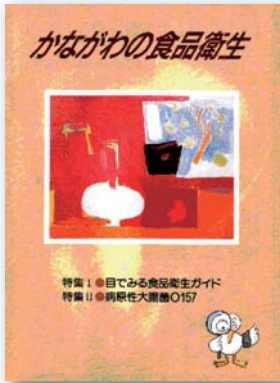


かながわの食品衛生

バックナンバー

かながわの食品衛生 検索

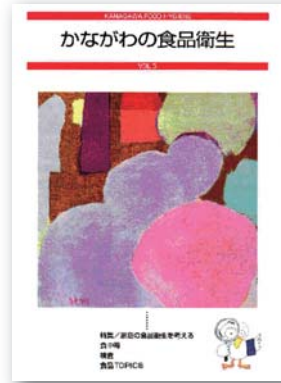
バックナンバーはホームページでご覧になることができます。



Vol.1 平成8年度版
 特集1 目で見える食品衛生ガイド
 特集2 病原性大腸菌O157



Vol.2 平成9年度版
 特集 暮らしの中の食品衛生法
 食中毒
 検査
 食品TOPICS



Vol.3 平成10年度版
 特集 家庭の食品衛生を考える
 食中毒
 検査
 食品TOPICS



Vol.4 平成11年度版
 特集 食品の検査室をのぞいてみましょう
 食中毒
 検査
 TOPICS



Vol.5 平成12年度版
 特集 輸入食品の話



Vol.6 平成13年度版
 特集 BSE(牛海綿状脳症)
 ~牛肉の安全確保に向けて~



Vol.7 平成14年度版
 特集1 食品添加物の話
 特集2 食品の表示について



Vol.8 平成15年度版
 特集1 食品に含まれる化学物質
 特集2 食物アレルギーについて
 考えましょう



Vol.9 平成16年度版
 特集 食肉の安全性
 ~農場から食卓まで~



Vol.10 平成17年度版
 特集 農薬



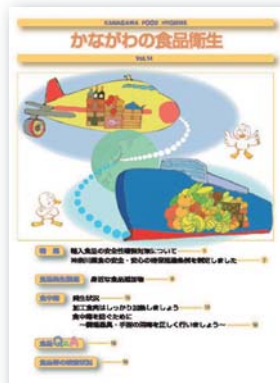
Vol.11 平成18年度版
 特集 健康食品



Vol.12 平成19年度版
 特集 みんなで支える食品の安全
 ~農場から食卓まで~



Vol.13 平成20年度版
 特集 食品衛生監視員って何を
 ~食の安全確保にむけて~



Vol.14 平成21年度版
 特集1 輸入食品の安全性確保対策について
 神奈川県食の安全・安心確保
 推進条例を制定しました
 特集2



Vol.15 平成23年度版
 特集 冷凍食品



Vol.16 平成24年度版
 特集 食品と放射能