



# TEISOKASEI NEWS

2009年 8月号 VOL.11  
 企画・発行：(株)帝装化成 本社技術部  
 掲載している記事の無断使用を禁じます。

URL <http://www.teisokasei.com> E-mail [info-teiso@teisokasei.com](mailto:info-teiso@teisokasei.com)

ご意見・お問合わせ  
 TEL052-891-8311 FAX052-891-8440

## 夏と言えば・・・食中毒！？

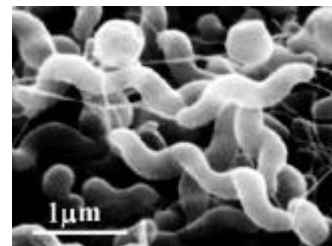


やっと梅雨があけましたが、蒸し暑い日が続きます。気温が高くなるこの時期、日射病や熱中症などが問題になりますが、それと並んで問題になるのが食中毒です。

夏になり気温が高くなると微生物が増殖し、すぐに食べ物が腐ったり、食中毒を起こしたりします。近年、食中毒の原因として有名なのが、冬場に多いノロウイルスですが、ノロウイルスと共に発生件数が多いのが「カンピロバクター菌」です。カンピロバクター菌は比較的時期を問わず、年間通して多く発生しています。カンピロバクター菌は未加熱の食肉（特に鶏肉）や野菜などから、人の手を介して感染します。また、低温に強いので冷蔵庫に食品を保存していても、菌が増殖してしまいます。この時期、バーベキューなどで肉類を食べることも多いと思いますが、鶏肉など肉は、中心部が65℃以上になるまで十分に加熱してください。

さて、近年、原因物質が特定できない食中毒が増えてきています。主症状が下痢や嘔吐で食後4、5時間程度と短いこと（カンピロバクター菌の場合、潜伏期間2～7日程度）、軽症で回復も早いことなどが共通点です。保健所などで残飯や吐しゃ物を検査しても原因となる細菌や毒素などが検出されず、原因が特定されていません。このように食中毒と判断されるには至らなかった有症苦情事案にも同様のケースがあるそうです。このような事例はここ数年首都圏や瀬戸内海沿岸部、北陸地方などで相次ぎ、2008年度には112件に達しています（倉敷市保健所調べ）。地元の保健所では「再発防止策の取りようがない」と対応に苦慮しているそうです。確かに、この食中毒は原因がわからないので適確な対策はありません。従って、私たちにできることとしては、食中毒予防3原則（つけない・増やさない・やっつける）を徹底するしかありません。

カンピロバクター菌の電子顕  
 （愛知県衛生研究所 HP より）



（本社技術部 荒川正樹）

## 工場見学 お菓子の工場 グリコピア神戸

2009年7月16日に日本防菌防黴学会の微生物制御システム研究会が主催する食品工場の見学会に参加しました。私はこの研究会の運営委員の一員でもあり、大変勉強になる研究会なので積極的に参加しています。工場見学は、製造工程を自分の目で見ることで、企業や工場が食品の安全や安心に対して、どのような取り組みをしているのかを確認できる貴重な機会であるからです。

兵庫県の西神中央駅まで地下鉄で移動して、バスで10分ほどのところに、目指す「お菓子の工場 グリコピア神戸」がありました。正門から工場の敷地内に入ると、チョコレートのような甘い香りがして来ました。ホールのモニターのある部屋に案内され、グリコのお菓子の歴代CMを見ながら見学がスタートする時間まで待つことになりました。見学は、1階のフロアにあるパネルの説明から、2階に上がってポッキーの生産ライン等を見させていただきました。いろいろなところに、現場での工夫があり、従業員の方の様子を見ることが出来ました。この見学コースは、小学生など子供が楽しめる、とても良い見学コースであると思いました。説明するスタッフも慣れているようで、キチンと説明をしていましたが、食品衛生からの視点で製造環境を見学している我々にとっては、小学生と同じような工場の生産ラインの説明では少し物足りませんでした。しかし、このようなことはいつもの事なので、見学の中でいかに説明しないところを見つけ出すのかという「宝さがし」みたいなもので、見えないところをよく見るということが、大切であると考えて参加しています。もちろん、私は仕事の為に参加していますから、遊びになっちはいけません。さらに、同行している米虫先生（大阪市立大学院名誉教授）からは、いつものように見学会の後に聞き取りのテスト（？）がありますから、気を許すこともできません。



（本社技術部 シニアコンサルタント 奥田貢司）