

Pick Up News 食の安全

給食に脱酵素剤混入 丸亀の保育所

丸亀市は市立保育所の給食に出された「うどん入りけんちん汁」に、食品の酸化を防ぐための脱酵素剤1個が混入していたと発表した。3歳の女児が食事中に発見。けんちん汁を食べた1〜3歳児33人は嘱託医の診察を受けたが異常はなかった。市子育て支援課によると、調理に使った生うどんの袋(5袋)に入っていたものの一つで、片面が裂けていた。保育所の調理員が気付かず調理したと見られる。(四国新聞2013年12月9日より)

カバノキ科花粉症 豆乳アレルギーに注意

シラカバのカバノキ科の花粉症の人が豆乳を飲むと、唇が腫れるなどのアレルギーが起きる可能性があるとして、国民生活センターは注意を呼びかけた。カバノキ科の花粉は春に飛散。鼻水などの症状が出る。大豆の食物アレルギーの原因と似ており、豆乳の摂取で唇の腫れやのどのかゆみなどの症状が出る心配もある。中でも成人女性に起きることが多いという。(読売新聞2013年12月5日より)

期限切れレトルト非常食を入所者に

北海道美唄市は市が運営する老人ホームで入所者に提供する食事の一部に賞味期限切れの食品を使っていたと発表した。市によると施設は昨年7月から数回、賞味期限が過ぎていることを認識しながら、ご飯やおかゆ、カレーを提供した。いずれも非常食用のレトルト品で賞味期限は最大で4カ月過ぎていた。調理に失敗した時の代替としてやむを得ず使ったという。(北海道新聞2013年12月19日より)

感染情報に警戒!

ノロウイルスが 今冬也大流行!

感染性胃腸炎や食中毒を引き起こすノロウイルスが、流行期に入っています。人の腸の細胞で増殖し、10〜100個程度の摂取で感染すると言われています。

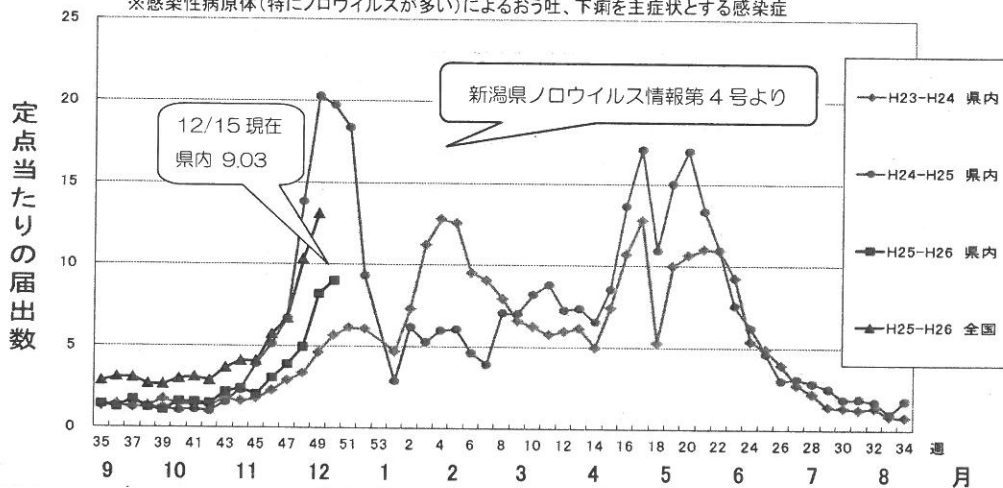


240人弁当食中毒・秋田
秋田市の仕出し業者が製造した弁当を食べた240人が食中毒の症状を訴え、保健所の調査で、調理担当の2人の従業員の間からノロウイルスが検出されました。172人が医療機関を受診、保健所では、この業者が製造した弁当が食中毒の原因と断定しました。(テレ朝ニュース 2013年12月23日より)

200人集団感染・千葉
千葉県市川市の小学校で、児童と職員合わせておよそ200人が吐き気や発熱などの症状を訴え、保健所ではノロウイルスによる集団感染とみて校内を消毒するとともに、学校や医療機関などに対して予防策を徹底するよう呼びかけています。(NHKニュース 2013年12月2日より)

感染性胃腸炎*定点当たりの届出数(感染症サーベイランス)

*感染性病原体(特にノロウイルスが多い)によるおう吐、下痢を主症状とする感染症



免疫力アップでノロ予防

ノロウイルスは低温や乾燥に強く、環境中に長く留まるため、予防には常日頃の健康管理が重要です。バランスの良い栄養摂取を心がけ、体の中からもウイルスの感染を防ぎましょう。ラクトフェリンや乳酸菌シロタ株を含んだ食品は、免疫力向上の報告があります。



新潟日報に掲載の記事。



師走の夜走る

三条市下須頃地区の緊急避難場所に指定されている弊所。



2013年秋冬シーズンにおいて、県央研究所主催のイベント、「けんおう防災キャンプ」(11月9日)、「イルミネーション!コミュニケーション」(12月2日)が、それぞれ開かれました。各企業や地域の方々の多くの参加により、当日は大盛況!



皆様からの情報・意見をお待ちしております
県央から版では食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていただきたいものや、旬な話題等がありましたら、お気軽にご連絡ください。
一般社団法人県央研究所 県央から版事務局

電話 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp