

アクリフーズ群馬工場の農薬混入事件で、群馬県警は1月25日、工場に勤務する契約社員の男を逮捕した。過去に加工食品への異物混入が相次いだことを受け、メーカー各社は厳しい対策を取っていたが、意図的な混入を完全に防ぐ手だてはないのが現状だ。専門家は「悪意ある人物の『フードテロ』を完全に防ぐのは難しい」と嘆く。(新潟日報2014年1月26日より)



敦島製パン、菓子 45 万個を自主回収

敦島製パンの和菓子「なごやん」などから、カルキ臭を発生させる成分が検出され、8 品目およそ 45 万個を対象に自主回収を始めた。昨年 12 月 31 日、購入者から「カルキ臭がする」と苦情があり、商品を分析したところ、「2,4-ジクロロフェノール」が検出された。原料の白インゲン豆から製品に混入した疑いがあるということだ。(JNN2014 年 1 月 7 日より)

発泡酒に除菌剤 県が自主回収指示

新潟県は1月9日、長岡市寺泊野積の日本海夕陽ブルワリーが製造した発泡酒「サンセットピルス」に除菌剤が入っていたとして、商品の自主回収を指示した。保健所の調査で、充填機の除菌作業後、機械に残っていた除菌剤の廃液を誤って発泡酒の瓶に詰めて出荷したことが分かった。(新潟日報 2014年1月10日より)

自主回収を進めている発泡酒「サンセットピルス」(県提供)



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

皆様からの情報のご意見を待ちしております
県史かわら版では、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。
一般社団法人県史研究所 県史かわら版事務局



県央研究所では、室内でミニトマトをプランター栽培しています。三年前からの苗ですが、今も見事に実っています。果実は甘く素朴な味。

原産地の南米から、ヨーロッパに伝えられた当時は、観賞用だったそうです。

ノ口
まだまだ
警告

STOP!
パンデミック

浜松市の小学校児童千人余りが大量欠席するなど、ノロウイルスは全国各地でいまだに猛威を奮っています。アルコールはノロウイルスにほとんど効果がありません。手指のシワの間にまで付着しているウイルスを落とすために、流水で30秒以上の手洗いを心がけましょう。

給食からノ口感染

広島集団食中毒 業者、営業禁止に

広島市の市立中学校10校の生徒と教職員計324人が下痢や嘔吐の症状を訴えた問題で、市は25日、患者の便からノロウイルスを検出したと発表した。

共通に口にしたのは同市内の施設で調理された給食の弁当だけであるため、市はこの施設を原因とする集団食中毒と断定し、食事サービス会社「日米クック」（大阪市北区）に対し、弁当を調理した「広島東部センター」（広島市安芸区）の営業禁止を命じた。

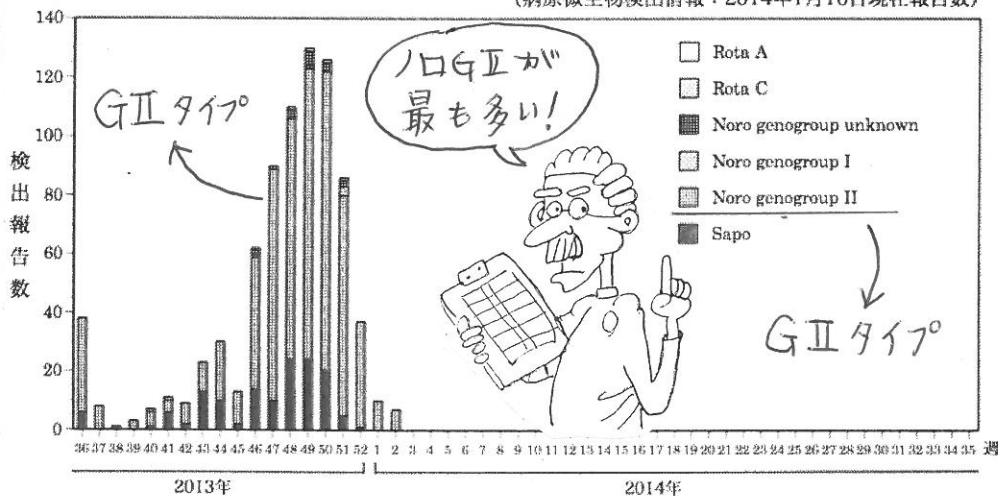
広島市保健所は25日、生徒や教師の家を訪問するなどして、便の検体などなどを回収。これまでに18検体中、17検体からノロウイルスを検出した。内訳は生徒14人と教師3人。

(新編)日報 1/26

新編日報 1/26

週別ノロウイルス、サポウイルス、ロタウイルス検出報告数、2013/14シーズン

(病原微生物検出情報：2014年1月16日現在報告数)



(IDWRより)

* 各都道府県市の地方衛生研究所からの検出報告を図に示した

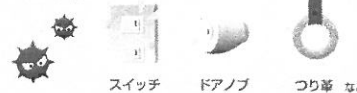
IASR

Infectious Agents Surveillance Report

インフルエンザ「接触感染」ルート

- 1 感染者がくしゃみや咳を手で押さえる
- 2 その手で周りの物に触れて、ウイルスが付く
- 3 別の人がその物に触り、ウイルスが手に付く
- 4 その手で口や鼻を触って、粘膜から感染

主な感染場所



タミフル耐性ウイルス、北海道、神奈川などで発見

抗インフルエンザ薬「タミフル」などが効きにくいH1N1型のインフルエンザウイルスが、5道府県で見つかったことが、国立感染症研究所のまとめで分かった。

H1N1型は平成21年に新型として国内で流行。A香港型に比べ、若い世代も重症化の恐れがあるとされる。感染症研は「医療機関での薬剤の選択を検討するため、注意深くモニタリングする必要がある」としている。（産経新聞2014年1月28日より）

シャケ弁NG？

食材表示厳格化で波紋

シヤケ弁当がサーモント
ラウト弁当に―？ メニ
ーと異なる食材を使う「虚偽
表示」問題で、消費者庁がつ
くったガイドライン案が波
紋を広げている。再発防止に
向けて表示を厳格化したのが、
現場の意見を聞かずに急ご
しらえしたため、外食業界は
「混乱を招きかねない」と反
発している。

景品表示法は、実際より著しく良いものと装って間違った認識を与えることを禁じている。しかし、これまでは具体的な基準が明確でなく、虚偽表示問題につながった。（朝日新聞デジタル2014年1月19日より）

どんなメニュー表示だと「虚偽表示」になるか
メニュー表示に関する消費者庁のガイドライン案から

素材	表示の可否	説明
サーモン トラウト 	サーモン (シヤク)	サーモントラウトの標準名は「ニジマス」だから×
鴨肉 	合鴨煮	「合鴨煮」だと、鴨とアヒルを交配した「合鴨」を使っ たとイメージするから×
成形肉 	ステーキ 	「ステーキ」は一枚肉をイメ ージするから。成形肉使用 」などと明示すればOK
解凍した魚 	鮮魚の ムニエル	基本的にはOK。「港でと れたて」など新鮮さを強調 すると×に
トビウオの卵 	レッド キャビア	基本的にはOK。チョウザメ の卵(キャビア)を想起させ る表示をすると×に
紙パックの ジュース 	フレッシュ ジュース	基本的にはOK。「生絞り」 など搾りたてと思わせる表 示をすると×に