

カキ小屋でノロ食中毒

三重県鳥羽市浦村町のカキ小屋「喰い処かき浜」で食事をした県内外の観光客ら36人が、下痢や嘔吐などの症状を訴え、複数の客や従業員の便からノロウイルスが検出された。36人は2月12日に焼きガキなどを食べ、13日午後～14日夜に発症した。全員快方に向かっているという。12日に食事した127人のうち、65人の調査を終えておらず、三重県は継続調査を進めている。

参考・引用：毎日新聞より

※カキ小屋・・・カキの産地で、冬の期間限定でオープンする「カキ小屋」はその名の通り、獲れたての新鮮なカキを殻つきのまま焼いて食べる屋根付きの屋台。カキの産地では「カキ小屋」は冬の風物詩。全国各地で出店が増えている。



冬に多発のノロウイルス食中毒
人を介した感染が大半

年間の食中毒の患者数の半数以上がノロウイルスによるものと言われている。その多くは冬場に発生し、三月もまだ多いので注意が必要という。夏と冬では、食中毒の原因が異なることが多い。夏の食中毒は「ワトリ」などの食肉に付着しているカンピロバクターや卵や食肉に付くサルモネラ菌など、細菌が原因のことが多い。一方、冬はノロウイルスによる食中毒が多い。

ノロウイルスは、生ガキから感染するイメージが強いが、全体の8割は、感染した人が調理をして汚染された食品を食べることで起こる。感染を防ぐには、他の食中毒と同じく、調理や食事前にきちんと手洗い、食材を加熱したり、調理器具を殺菌したりして、ウイルスをやっつけることが重要。

人の小腸で増えるノロウイルスは、特に排便した後の手洗いが重要。調理師など大勢に対して食事を作る人は、下痢などの症状があるときは調理をしない。二枚貝などノロウイルスに汚染された食品の場合は十分に加熱する、などして事故防止に努めましょう。

皆様からの情報・ご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。取り上げていただけるものや、旬な話題等が満載です。お気軽にご連絡ください。Eメール info@kenoh-jp

電話 0256(46)8311 FAX 0256(46)8310

加湿器の「レジオネラ菌」に注意 高齢者施設で集団感染

死者も 厚労省、適切な手入れを呼び掛け

「レジオネラ菌」は感染源として入浴施設が疑われるケースは多いが、家庭や職場など身近に使われている加湿器の危険性も指摘されています。大分県の高齢者施設では加湿器が原因で昨年12月から今年1月で高齢男性3人が感染、うち一人が死亡しています。今冬、インフルエンザが猛威を振るう、加湿器の需要も伸びる中、厚労省などは「適切に手入れをしないと集団感染につながる」と注意を呼びかけています。大分県の施設では、感染者の居室で使用されていた加湿器のタンクや吹き出し口から菌を検出。菌がタンク内で増殖し、空気中に広がったとみられています。レジオネラ菌は主に土の中に生息しており、日常生活で接する機会が多いが、免疫力の弱い高齢者などが感染すると、重症化することもあります。菌は水回り環境で繁殖しやすいとされ、近年は入浴施設での発生が目立っています。

国立感染症研究所によると、加湿器による感染は症例こそ少数ですが注意喚起がされています。インフルエンザで需要が拡大した加湿器はここ数年、インフルエンザの感染予防に効果があるなどとして需要が拡大しており、今冬も好調な売れ行きが続いています。加湿器には、水を沸騰させて水蒸気を噴出させるスチーム式、風を当てる気化式、水を振動により気化させる超音波式などがあります。レジオネラ菌は20～40度で増殖し、60度以上で死ぬため、スチーム式はリスクが低いとされています。厚労省などによると、菌の感染防止には専用の薬剤やクエン酸の水溶液での洗浄が有効で、洗浄後は十分に乾燥させます。水道水に含まれる塩素は菌を死滅させますが、水を溜めたままにしておくことで繁殖の恐れがあり、利用するごとに入れ替えるよう求めています。

引用・参考：西日本新聞より抜粋

HACCP 義務化 東京五輪までに施行 食衛法国会論議へ

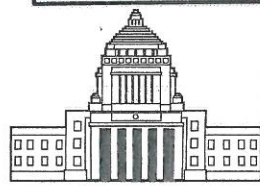
政府は今国会に、全ての食品事業者に危害分析重要管理点(HACCP)の導入を義務付ける食品衛生法改正案を提出する。先進国での義務化が進む中、輸出拡大や訪日客の増加を踏まえ、国際レベルの衛生管理体制を整える。導入の負担感が強い小規模事業者向けには、緩やかな基準を設ける。義務化までに一定の猶予期間も設ける方向。2020年の東京五輪大会までの施行を目指す。同法改正は15年ぶりでHACCP義務化の他、食品企業が異物混入などで商品を自主回収する際、自治体に報告を義務付けることなども盛り込む。HACCPは、食品製造工程の中で、食中毒発生や異物混入を防ぐために、加熱や包装といった重要工程を監視、材料や製法に応じて事業者自らが対策を検討し、行う衛生管理手法で、食中毒などの発生防止に有効とされる。欧米では義務化が進み、日本から食品の輸入を受け入れる際の条件にもなっている。

第62号

平成30年2月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所



改正法案は、全ての食品事業者が、手洗いや清掃などの一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理を盛り込んだ「衛生管理計画」を作り実施する。HACCPのつくり、自ら対策を検討、実施する「基準A」が基本だが、それが難しい小規模事業者に配慮し、業界団体が作る手引書に沿って実施する「基準B」を設ける。実施は保健所職員が確認する。対象は、食品の製造や調理、販売など食品事業者全体で、施設ごとに計画を立てる。基準Bは、食品の種類が多くメニュー変更が頻繁な飲食店や、弁当の調理販売など製造した店舗での販売だけを目的とする事業者が対象となる。一方、食肉処理場は、検査員が常駐し実施しやすいことや、海外でHACCP導入が進むことから基準Aを適用する。

農水省の調査によると食品製造業の導入率は3割にとどまる。中小零細企業を中心に、必要性が理解されていないことや負担感が強いことが背景にあるという。

参考・引用：読売新聞より抜粋



1. 欧風カレー：フォンドボーと北海道産生クリームの濃厚なコク
2. バターチキンカレー：バターと3種のナッツのマイルドな味
3. キーマカレー：鶏・豚・牛の挽肉が重なり合う奥深い旨み
4. デミグラスカレー：カカオマスとローストオignonが効いたビター
5. チキンマサラカレー：10種の焙煎スパイスとほぐしキノコの旨み
6. ダル(豆)カレー：3種の豆とスパイスの豊かな香り

カレー購入額 レトルトがル一超える 少子高齢化など背景

少子高齢化世帯や共働き世帯の増加を背景に、レトルトカレーの需要が高まっている。一方、家庭などで調理するカレーの消費は減少傾向が続く。購入額ベースで初めてレトルトカレー市場の規模がル一市場を上回った。メーカー各社は高齢者向け少量パックや糖質、塩分を抑えた健康志向の商品提案で更なる需要の拡大を狙っている。

エスビー食品は、少量だけ食べたいという高齢女性らのニーズに応え、「食べ方チャオイス」シリーズを発売。通常1袋200グラム前後だが65～75グラムに減らし、「キッチンマサラ」や「キーマ」など6種類の味が食べ比べることができる。

大塚食品も16年から病院の売店や調剤薬局限定でレトルトカレー「マイサイズいいね!プラス」シリーズを発売。健康志向に訴えたカレーで売上増を狙っている。

参考・引用：毎日新聞より抜粋

エスビー食品は、少量または少量多種でカレーを楽しんでいる女性は50代以下がおおよそ2割、50代以上では4割以上。家庭で食べるカレーにおいて、「少しだけ」「いろいろ食べたい」という需要が存在。「少量・大盛」「あいが力」「ミールス」など、多様な食シーンへの対応として「少量・多品種」のバリエーションを提案した。



裏面もご覧ください

新潟県新発田市にある新潟米菓さくら堂(さくら製菓株式会社)様を訪ねしました



本社社屋

さくら堂様は昭和 25 年の戦後まもない頃、復興事業として米菓(あられ)の製造を始めました。創業者の寺尾家が、春待ちわびる雪国の人たちの憧れであり、日本人の心に咲く花「さくら」のようになって欲しいとの思いから、「さくら堂」と命名しました。以来、新潟で育まれた良質の水稻もち米の丸粒玄米だけを使用し、「新潟の米菓なら、とことんお米にこだわろう」とふる里の大切な伝統の味を守り続けてこられました。現在は契約栽培した新潟県産のもち米と全国の厳選された材料を使い、精米から味つけ、包装までを自社工場で一貫製造。大量生産では出来ない職人の手仕事で新潟のお米の「旨味」を最大限に引き出し、一つ一つ真心を込めて、日々製造されています。

新潟米菓さくら堂(さくら製菓株式会社)
〒957-0058
新発田市西園町 1-11-22
Tel: 0254-22-2131
Fax: 0254-22-3589

さくら堂のおいしさ “3つのこだわり”

自家製米

農家で出来たお米(丸粒玄米)をそのまま専用倉庫で低温貯蔵し、生地を作る直前に使うだけ自家製米します。そうすることで無駄な空気に触れず酸化しないまま製品になるので、“新鮮なおかき”ができます。お米は精米して2週間ほどで劣化し風味が落ちる、生鮮食品なのです。



杵でついた餅生地

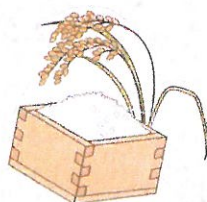
お米を丸粒のまま蒸かし、杵でついて餅にします。杵でつく事によって、生地にできる気泡が少なくなり、均一性が高くコシの強い餅生地になります。杵つきにこだわる事によって、焼き上げた時にお米の甘み、風味をしっかりと感ぜられるおかきになります。「生地の良さがうまさの秘訣」です。



米どころ新潟の旨いもち米

「新潟の米菓なら、とことんお米にこだわろう」という思いから、さくら堂は作り手の見える新潟県契約栽培米を使用しています。大量の雪が初夏に雪どけ水となり田畑を潤す豊かな自然環境の中で、丹精込めて育てられる「わたぼうし」「こがねもち」の旨味は格別です。

新潟県のフードブランドを広く知って頂くために・・・
“自然のめぐみ”あられ出来ました。



上質なサクサク生地

新潟県で契約栽培した、上質なもち米“わたぼうし”を使用。しっかりした歯ごたえと豊かな風味を活かし、さくら堂の職人たちが、一つひとつ丁寧に焼き上げます。

あんしん製法

本商品は 27 品目のアレルギーを含む原料と合成着色料は使用しておりませんので、小さなお子様からご年配の方まで安心して召し上がいただけます。

いちご姫あられ



新潟ブランドいちご「越後姫」



西洋梨

ル・レクチェあられ



新潟ブランド洋梨「ル・レクチェ」



難あられも大好評!!



県央のつぶやき

米菓を作るのに外国産の米を使用することが多くなってきた今日。新潟のお米にこだわり、おいしさにとことんこだわったおせんべいはここでしか味わうことが出来ません!! また、ご紹介した“自然の恵み”あられは、保存料を使わずに、素材の味を生かしながら色・風味・香りを出すのは苦労も多かったそうです。しかし、お子様からご年配の方まで安心・安全なあられを食べていただきたいという思いから改良を重ね今日の販売に至ったそうです。皆さんもぜひ一度味わってみて下さい!!

生のいちご果肉入り
ほんのり自然な甘さと香り

袋を開けた瞬間いちごの甘い香りがふんわりして自然な甘さとサクッとした生地とマッチしてとてもおいしい!!

ほんのり甘いル・レクチェの香りが鼻から抜けておいしい!!
食べれば食べるほどル・レクチェが口いっぱい広がります。