

PICK UP NEWS

有毒植物食べ中毒症状 チョウセンアサガオを誤食

岡山県総社市の70歳代夫婦が、畑に植えていた有毒植物のチョウセンアサガオを誤って食べ、意識障害などの食中毒が出た。岡山県衛生課によると、チョウセンアサガオとクウシンサイと勘違いし、葉と茎を炒めて食べた。ふらつきなどの神経症状、意識障害などの食中毒症状が出た。チョウセンアサガオはナス科の有毒植物。スコポラミン、アトロピンなどの有毒成分が含まれており、根をゴボウなどと誤って食中毒を起こした例もある。



多発しているアニサキス食中毒に「正露丸」・・・正露丸の製造販売元である大幸薬品はアニサキスの活動を抑える効果があると、正露丸の主成分「木クレオソート」の活用に関する特許を2014年に取得している。木クレオソートはアニサキス症用薬剤としては薬機法で認められていないため、用途として表向きにはうたえないが、活用に関する特許は取得している。木クレオソートは、ブナやマツなどの原木から得た木タールを精製した液体。腸内細菌のバランスに影響を及ぼすことなく、腸の調子を整えることができる。大幸薬品は木クレオソートについて、アニサキス症の予防・改善のための薬剤としての活用に関する特許を取得している。正露丸が効果を示したアニサキス症の2症例によると、アニサキス症が疑われた患者

が正露丸を服用すると、鋭い腹痛は1〜2分で消失した。患者から動きがないアニサキス幼虫が見つかり、アニサキス症と診断。処方箋なく回復した。木クレオソートには、食事中または食後の服用で症状が軽減されたり、起こさなかったりと、アニサキス症の発症予防を期待する報告もある。胃アニサキス症などを発症して内視鏡摘出が必要になった場合正露丸を服用すると、アニサキスの動きが鈍くなつて痛みが和らぐ他、摘出が容易になる。正露丸の薬機法上の効能は、軟便、下痢、食あたり、水あたり、吐き下し、下り腹、むし歯痛。同社は、用法用量通りの服用、様子をみて医療機関での受診を勧める。参考・引用・・・みなと新聞より

KENOHL

県央かわら版

第67号

平成30年7月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

正露丸 アニサキスの活動を抑える効果 2014年活用に関する特許取得 大幸薬品

カレーの作り置き注意 菌増殖で食中毒の恐れ



カレーや煮物などの煮込み料理を作り置きすると「ウェルシュ菌」が増え、食中毒になる恐れがあるとして消費者庁は注意を呼びかけている。同庁によるとウェルシュ菌は100度の熱を加えても完全に死滅させるのは難しい。作った煮込み料理を室温で冷ましておくと、酸素が少ない鍋底などで増殖する。厚労省の統計では同菌による食中毒の発生はノロウイルス、カンピロバクターに次いで患者数が多い。消費者庁は食中毒を防ぐためのポイントとして

- 食べきれない量を作る
- 保存時は小分けして冷却する
- 再加熱時はよくかき混ぜて全体を十分に加熱する

ウェルシュ菌食中毒って？

ウェルシュ菌食中毒は集団給食など大量調理でしばしば発生することから「給食病」ともいわれています。人や動物の腸管や土壌、下水等の自然界に広く生息する細菌です。酸素のないところで増殖し、芽胞を作ります。芽胞は非常に熱に強い性質を持ち加熱に耐えます。このため加熱後に、室温で長時間保温された食品が原因となりやすい食中毒です。潜伏時間：原因となる食品を食べてから、6〜18時間後に発症します。症状：下痢、腹痛をおこします。嘔吐や発熱はまれです。原因食品：大量に製造する加熱食品（鍋の中に酸素がない状態）が原因となりやすくカレー、スープ、冷やし中華のたれなどが原因になります。予防法：衛生的に調理し、調理後はすぐに食べます。調理後に冷やす食品は、室温での長時間放置はせず、急いで10℃以下に保存します。カレーなど再加熱する場合は攪拌しながら十分に加熱します。ただし、基本は食べられる量を調理し、早めに食べきりましょう。

夏休みのBBQ、食中毒に要注意…消費者庁が呼びかけ

夏休みの時期は、子どもと一緒に屋外でバーベキューを楽しむ家庭も多い。消費者庁はバーベキューにおける食品の注意点を紹介している。楽しいひとときが食中毒によって悲しい思い出とならないよう安全ポイントのチェックを呼び掛けている。ポイントとして、「クーラーボックスや保冷剤を使っているか」「焼く時と食べる時に使用する調理器具を使い分けているか」「食材は中心部まで火を通して加熱しているか」の3つを紹介している。

肉や野菜などには、0.157やサルモネラ、カンピロバクターなどの食中毒菌が付着していることがあり、周囲の温度が高くなると増殖する。調理直前まで食材を冷やすことが大切。屋外での食品の温度管理には特に注意したい。

また、バーベキューなどにおにぎりを持参する場合は素手で握らず、清潔なラップやビニール手袋などで行うことも心がけたい。消費者庁では食中毒のほか、火の取り扱いにも十分注意するよう呼び掛けている。

消費者庁の「食品安全に関する総合情報サイト」では、微生物やウイルスが原因となる食中毒を防ぐため、注意すべき6つのポイントと具体的な方法を知ることができ。2016年には1139件の食中毒が報告されており、9割以上が微生物やウイルスによるものだという。サイトでは、腸炎ビブリオやサルモネラなど、食中毒の原因となる微生物やウイルスの特徴や、主な分布と原因食品、発病までの時間、食中毒の症状もまとめている。

日焼け止めを正しく使う 皮膚炎を起こす危険も知って

夏到来で紫外線（UV）の地表への照射量が増大する季節となった。水着になる海水浴やプールだけでなく、日常生活でも脚や腕などを中心に体を露出させる服を着る機会も増えてくる。UVによる皮膚へのダメージから生じる「シミ」や過剰な日焼けを嫌って日焼け止めのクリームやパウダーなどを使う人も多い。

しかし、正しい使い方と必要な皮膚へのケアを怠ると、日焼けを防げないだけでなく、炎症や過度の乾燥を引き起こす。さらにその後の対応を誤ると、接触性皮膚炎など医師の治療を必要とする状態に陥る危険性もある。日焼け止め用製品の効果の限界を知り、必要なスキンケアなどを欠かさず、上手に使いこなしたい。

参考・引用：時事通信より抜粋

接触性皮膚炎は何らかの物質が皮膚と接触し、それが刺激やアレルギー反応となってかゆみを伴う湿疹が出る。俗にかぶれとも呼ばれる。



県央ホットなニュース

食品・農業に携わる皆さまへ
最新の検査機器を導入しました。

食品をはじめ、飼料、肥料、土壌などを対象とした全窒素・全炭素測定装置を導入しました。今までの検査法に比べ、環境汚染の極めて少ない、クリーンな分析装置として世界的にも注目されています。食品中のタンパク質を知りたい！肥料のC/N比はどうだろうか？などの分析に迅速に対応いたします。お気軽にお問合せ・ご相談ください。

皆様からの情報・ご意見をお待ちしております。県央かわら版では、食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていただいたものや、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 県央かわら版事務局 電話 0255(46)8311 FAX 0255(46)8310 Eメール info@kenoh-labo.or.jp

裏面もご覧ください

新潟県燕市にある (株)新越ワークス ユニフレーム事業部 様をお訪ねしました



株式会社 新越ワークス
〒959-1286 新潟県燕市小関 670 番地
お客様お問い合わせ連絡先
受付日時：平日月～金
9:00～17:00
〔TEL〕 0256-63-5854
〔FAX〕 0256-64-3717
HP: <http://www.shin-works.co.jp>

ユニフレーム事業部
〒959-0223 新潟県燕市田中新 1011
お客様お問い合わせ連絡先
受付日時：平日 9:30～12:00/
13:00～17:00
〔TEL〕 0256-63-9851
〔FAX〕 0256-63-6553
HP: <http://www.shin-works.co.jp>

本社内の製品展示スペース



UNIFLAME
We want to make friends with nature.

Three Snow
for Professional

ENERGY

～ユニフレーム事業部～

(株)新越ワークス様は3つの事業部があり、今回はそのうちの1つのユニフレーム事業部様をお訪ねしました。
ユニフレーム事業部様はLPG 燃料器具を中心としたアウトドア器具の開発を行っており、「ユニークな炎(フレーム)を創造する」という理念のもと1985に創立しました。日本のアウトドアメーカーとして日本の風土、文化を背景にしたアウトドアスタイルを創り続けています。
また、スリースノー事業部様では金網・線材製品を中心とした業務用厨房向け道具やキッチンウェアの開発を行っており、エネルギー事業部様では環境設備と新エネルギー技術(ペレットストーブ)の開発などを行っております。

～新製品～

今年の3月下旬、かまどでお米を炊くための羽釜をキャンプに取り入れた「キャンプ羽釜3合炊き」が発売となりました。アルミ鑄造で作られ、吹きこぼれを防ぐための重たいステンレスの蓋や、すり鉢状の釜など様々な工夫があり、お米をふっくら美味しく炊き上げることができます。また、キャンプ場だけではなくご家庭のコンロでも使用していただけます。



～品質へのこだわり～

ユニフレーム事業部様では地元燕市の技術力がある協力工場があり、高品質の製品を低価格で販売することが可能です。また、技術力だけではなく、お客様に安全な製品を提供するために様々な製品検査を行い、合格したものだけを販売しています。

例えば、箸に漂白剤が含まれていないか、食材を乗せて焼くための網から有害な金属が溶け出したりしないかなどの検査や、今は廃盤になってはいますがステーキプレスなども食品衛生法等に準じて検査を行っていたそうです。

全国で愛用者の多いファイヤグリル

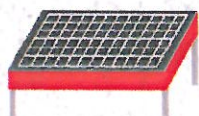


器具・容器包装は3本柱の1つ!

あまり知られてはいませんが、食品衛生法では「食品衛生とは、食品、添加物、器具および容器包装を対象とした飲食に関する衛生をいう。」と定義されており、器具・容器包装を食品衛生の3本柱の1つに位置付けられています。器具・容器包装とは、食品が原料から食品となり人々が接種するまでの間に接触するものを包括しています。



器具・容器包装は原料や食品と直接接触して使用されることから、それらに含有される構成成分や不純物が原料や食品に移行して、体内に取り込まれる可能性が高く、その量も残留農薬や汚染物と比べてかなり高くなることがあります。そのため、器具・容器包装の衛生性に注意を払うことはとても重要なことです。



県央のつぶやき

今回新潟県を代表するアウトドアメーカーの1つのユニフレーム様にお話を伺い、地元の素晴らしい技術やこだわりを改めて感じることができました。私もユニフレーム製品のユーザーの1人として改めてこれからも使い続けていこうと思いました。皆様もこれからのキャンプシーズンに是非使ってみてはいかがでしょうか。

野外料理でも食中毒に注意を!

これからの季節はキャンプやBBQの季節ですね。みんなで作る野外料理は楽しくておいしいですね!でも、7月から9月は食中毒が起こりやすい季節でもあります。海水浴場やキャンプ場で食中毒にならないように特に注意したいポイントをご紹介しますのでこれを読んで楽しい夏を過ごしましょう!

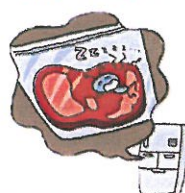
- ポイント① 簡単に短時間で調理できる料理と食材を選びましょう!
時間と手間が増えるほど菌が増殖してしまいます!
- ポイント② 肉や魚、野菜などはキャンプ場などの近くで新鮮なものを購入しましょう!
- ポイント③ 包丁やまな板などの調理器具や手は洗剤やせっけんでよく洗いましょう!
- ポイント④ 肉や魚を「生」や「生焼け」で食べると危険です!しっかり加熱してから食べましょう!

～食中毒予防3原則～

つけない



増やさない



やっつける

