

食 中 毒 に

カンピロバクター

ご

用

心

カンピロバクターとは

- ・campylo(カーブした)bacter(棍棒)のギリシャ語由来
- ・らせん状に湾曲した形状
- ・家畜(牛、豚、鶏)ペット(犬、猫)などの腸管に存在
- ・加熱、乾燥に弱い

カンピロバクター(顕微鏡写真)



食中毒は、年間を通じて発生していますが、平成21年の統計では、カンピロバクターやサルモネラを原因とする細菌性食中毒が、特に夏季に多くみられます。

カンピロバクターは、動物(牛、豚、鶏、犬、猫など)の排泄物により汚染された食品や水を介して、人に少ない菌量で感染します。

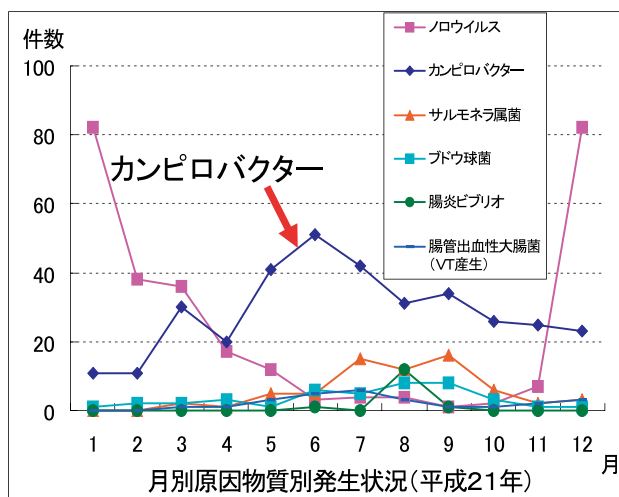
菌が付着した鶏肉(特に内臓)を生で食べたり、加熱が不十分な食品を食べることにより感染し発症します。

症状として、平均2～5日の潜伏期間後、下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐を示します。

多くは対症療法(水分補給など)や抗生物質投与で治ります。

予防のポイント

- ①食肉の生食は避ける。
- ②食品は十分、加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)する。(菌をやっつける)
- ③生水を飲まない。
- ④生肉を調理や冷蔵保存する時、他の食品に触れないようにする。(菌を移さない)
- ⑤調理器具(まな板、包丁など)を肉専用にする。
- ⑥生肉を扱った後の調理器具をしっかりと洗浄する。
- ⑦動物やペットの糞を扱った後は、手洗いをしっかり行う。



出典:厚生労働省 食中毒に関する情報

大気中のダイオキシン類の監視について

ダイオキシン類は、主に工場や小型のゴミ焼却炉の排ガスに含まれています。

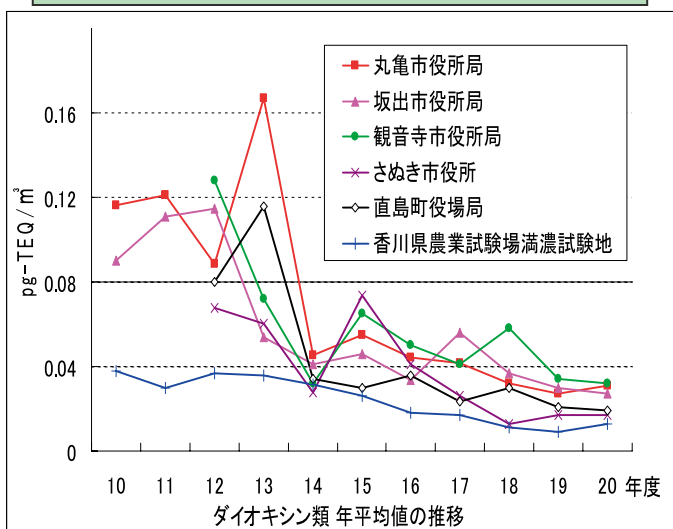
香川県では、「ダイオキシン類対策特別措置法」にもとづき、平成10年度から毎年4回、県下6地点(当初3地点)において、大気中のダイオキシン類の濃度を調査・監視しています。

ダイオキシン類は強い毒性があり、大気中の環境基準として、年平均値が**0.6pg-TEQ/m³**以下に定められています。この基準を超えた場合は、速やかに改善対策を講じなければならないこととされています。

ダイオキシン類を除去する装置が取り付けられるなどの改善が急速に進んだため、近年では環境基準の10分の1程度まで低くなっています。

なお、調査開始時点からこれまで環境基準を超えたことは一度もありません。

大気環境基準 0.6pg-TEQ/m³ 以下



ダイオキシン類とは

ダイオキシン類は、急性毒性(大量に摂取した場合の毒性)が青酸カリよりも強く、モルモットに対して人工物質としては最も強い毒性を持つと言われています。

私たちの日常生活において急性毒性が生じる事故は考えられませんが、人に対する影響については、まだ十分にわかっていないようです。



質 問

pg(ピコグラム)・・・って何？



A: 微量物質のための単位です。

pgとは、重さの単位で10⁻¹²g(1兆分の1グラム)を表します。

東京ドームに相当する体積の入れ物を水でいっぱいにした場合の重さが約10¹²gです。

このため、東京ドームに相当する入れ物に水を満たして角砂糖1個(1g)を溶かした場合を想定するとその水1mlに含まれている砂糖が1ピコグラムになります。(環境省)

食品添加物は安全？



食品添加物は、それ自身のみでは通常食べるものでなく、食品を製造したり、加工したりするときいろいろな目的で添加されるものです。

食品添加物の使用により、良質な食品が安定的に供給され、私たちの生活に欠かせないものになっています。

食品添加物は、毎日食べる食品に使用されるため安全なものでなければいけません。

このため「食品衛生法」で食品添加物の成分や使用量(使用基準)などが制限されることにより、安全性が確保されています。そして、食品に使用した添加物はすべて「表示」することが義務づけられています。

当研究センターでは、県内で流通している食品について、表示との整合性や基準違反の有無などを調べ、県民が安全かつ安心な食生活が送れるよう科学的に検証しています。

使用目的

食品添加物の種類

- 食品にうまみをつける(調味料)
- 食品に酸味をつける(酸味料)
- 食品に甘味をつける(甘味料)
- 食品中の微生物やカビの繁殖を防ぐ(保存料)
- 食品の形を作る(豆腐用凝固剤など)

原材料名	きくらげ、たんぱく加水分解物、砂糖、醤油(大豆、小麦)、水飴、筍、ごま、ソルビット、 調味料 (アミノ酸等)、 酸味料 (酢酸)、 甘味料 (ステビア、甘草)、 保存料 (ソルビン酸 K)
------	--



液体クロマトグラフ・タンデム型質量分析計(LC/MS/MS)

食品の安全性に向けて

多成分を分離・定量する従来の高速液体クロマトグラフ(HPLC)や液体クロマトグラフ質量分析計(LC/MS)と比較して高選択性、高感度の分析が可能になりました。

無料

体験してみよう！

出前講座を受付中。

体験型の出前講座(環境学習)を行っています。

「二酸化炭素をはかってみよう」

「酸性雨って何?」「音のふしぎ」など



三酸化炭素をはかってみよう

新型インフルエンザに多大なる貢献

知事ほう賞

3月



県下で唯一の新型インフルエンザウイルスの確定検査機関に位置づけられ、発見当初から情報が錯綜する中、担当職員は正確な情報収集に努めるとともに、直ちに検査体制を整備し24時間体制で臨みました。

また、新型インフルエンザの出現事例において、検査結果を迅速に提供するとともに、各関係機関に情報発信し、感染防止対策に多大な貢献をしました。

主な行事

活発な意見交換される 5月

平成22年5月13日14日



高松市で、第64回地方衛生研究所全国協議会・平成22年度全国環境研協議会中国四国支部会議が開催されました。

日頃の顕著な業績をたたえ11名が表彰されました。

また、最新の分析方法や技術者同士の情報交換を行い、今後の業務に役立つ活発な意見交換が行われました。

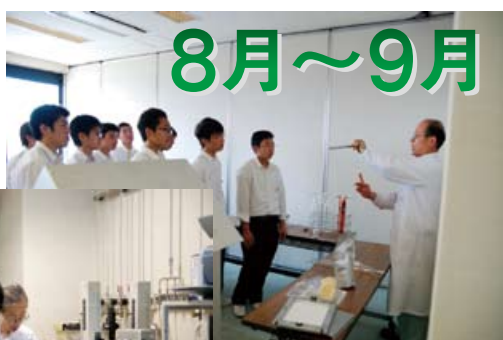
環境月間行事

詰田川ボランティア清掃

6月

環境月間行事の一環として、終業後に、詰田川河口のボランティア清掃を実施しました。軽トラック1杯分のゴミが集まりました。

平成22年6月14日



8月～9月

インターンシップ・研修

香川県立高松工芸高校、坂出工業高校、高知工科大学、香川大学の学生さんが就業体験し、環境や分析等について学びました。

かがわ環境研だよりVol.16 平成22年9月

編集・発行 香川県環境保健研究センター

〒760-0065 香川県高松市朝日町5丁目3-105

TEL(087)825-0400 FAX(087)825-0408

E-mail:kankoken@pref.kagawa.lg.jp

URL :http://www.pref.kagawa.jp/kankyo/e_center/hoken.htm

