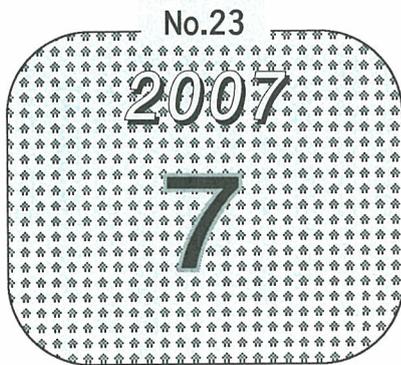




中日本給食だより



▲夏雲仰ぐ“柳生の里”



主な内容

- (1面) 夏雲仰ぐ“柳生の里”
- (2～7面) ～食中毒ABC～
食中毒に気をつけましょう
細菌の特徴と予防対策
- (8面) 名古屋市 食の安全条例制定へ着々準備
「食の安全・安心懇話会」で協議

N

ew Taste

独自の技術と、最新の設備が
おいしさの質と、おいしさの数を追求する。
ニチロの加工食品は、品質第一をモットーに、
個性あふれるテイストを積極的に提案します。

優れた加工技術で
新しいテイストを創りだす

 株式会社 **ニチロ**

名古屋市中区栄1-6-14 御園座会館4F
名古屋支店 TEL052-221-8373

食中毒ABC

食中毒に気をつけましょう

細菌の特徴と予防対策

今年の夏は猛暑が予想されています。一年のなかでも七～八月は、もっとも食中毒が多発する時期です。特に魚介類で発生する腸炎ビブリオ食中毒など、夏場に発生事例が多い食中毒菌とその特徴、予防対策などを中心にまとめてみました。

■食中毒って何?

食中毒とは、「食中毒の原因となる細菌やウイルスが付着した食品」や「有毒・有害な物質が含まれた食品」を食べることによって、腹痛・下痢などの健康被害が起こることです。

主な症状は、胃腸炎（下痢、腹痛、嘔吐など）で、発熱、倦怠感など。風邪のような症状の時もありま

す。

通常、人から人に直接うつることはありませんが、腸管出血性大腸菌O157、7、赤痢菌、ノロウイルスなどは感染力が強いため、人から人へ感染することがあります。

■食中毒の種類

一口に食中毒といってもその種類はきわめて多く、一般的に表（次ページ）の

ように分類されています。

■主な食中毒の種類と予防法

◎サルモネラ属菌

牛・豚・鶏などの動物の腸管や、河川・下水など自然界に広く分布しています。サルモネラには約二千五百種類以上の血清型があるといわれ、その中でもサルモネラ・エンテリティデイスは家畜の腸管内に生息しており、食肉からの感染、鶏卵及び鶏卵加工品が疑われる食中毒も多く発生しています。

原因となる食品は、主に牛・豚・鶏などの食肉や卵などの畜産食品、ウナギ、スポンなど。二次的に汚

染された食品。

【予防方法】

食肉・卵などを扱った器具・容器・手指は、そのつど洗浄消毒する▼食肉や卵の調理の際は十分に加熱（七五℃で一分以上）する▼ひび割れた卵や破卵の使用を避け、また卵の割置きはやめる（生食用の賞味期限に注意）▼ネズミ・ゴキブリ等の衛生害虫を駆除する▼ペットを調理場内にいれない。

◎腸炎ビブリオ

塩分を好み、海水温の上がる六月上旬から九月初旬にかけて海水中で大量に増殖するので、夏場は海産魚介類の扱いには特に注意が必要。原因となる食品はほとんど生鮮魚介類およびその加工品。

【予防方法】

腸炎ビブリオは、真水・熱に弱いので、魚介類を生で食べる時は流水（真水）でよく洗い、加熱して食べる時は中心部まで十分に加熱する▼魚介類に使う調理器具は一般用とは区別し、使用後は十分に



よりたしかな味覚づくりをめざして…

MCCの調理缶詰、調理冷凍食品は栄養価が高くしかも経済的で全国の各学校で早くからご愛用ご指命を賜っております。ぜひMCCの「頼れる」缶詰、冷凍食品をご利用ください。

★お問い合わせは **エム・シーシー食品株式会社**

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町32番 電話078(451)1481(代)
 東京支店 電話03(3442)0041(代) 関西営業所 電話078(453)3663(代)
 仙台営業所 電話0222(63)2991(代) 広島営業所 電話082(293)5733(代)
 名古屋営業所 電話052(586)4070(代) 福岡営業所 電話092(441)1913(代)

★MCC食品は世界の味をお届けするユニークな食品会社です。

食中毒の分類

《微生物によるもの》

〈細菌性〉

- ・感染型＝サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、エルシニアなど
- ・毒素型＝黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など
- ・その他＝ウェルシュ菌、病原大腸菌（腸管出血性大腸菌O157など）など

〈その他の細菌性〉

赤痢菌、コレラ菌、リステリアなど

〈ウイルス性〉

ノロウイルスなど

〈原虫類性〉

クリプトスポリジウム、サイクロスポラなど

《自然毒によるもの》

〈植物性〉

じゃがいもの芽、毒キノコ、トリカブトなど

〈動物性〉

フグ毒、貝毒、毒カマスなど

《化学物質によるもの》

〈誤用・不適正混入〉

農薬、殺そ剤、洗浄剤など

〈環境汚染物質〉

有機水銀、カドミウム、ヒ素、鉛など

《アレルギー様のもの》

ヒスタミンなど

《寄生虫によるもの》

〈生鮮魚介類や獣生肉等から感染〉

アニサキス、顎口虫、トキソプラズマなど

洗浄・消毒して二次汚染を防ぐ▼刺身など生で食べるものは、冷蔵保存（4℃以下）し、できるだけ早く食べきる。

腸炎ビブリオやサルモネラは、わが国の食中毒の代表的原因物質とされますが、これらによる食中毒は平成十二年以降減少しています。厚生労働省では十三年に腸炎ビブリオによる食中毒を防止するため、食中毒の原因となった水産食品などについて規格基準や表示の基準を改正しました。

◎カンピロバクター
事件数ではカンピロバクターによる食中毒が目立って増えており、細菌性食中毒のなかではもっとも件数が多い食中毒細菌となっています。

牛・豚・鶏などの家畜や犬・猫などのペットの腸管内に存在しており、特に鶏の保菌率が高いといわれています。これらの動物の糞に汚染された肉や水を介して感染が起ります。特徴は少量の菌量でも発症し、発症までの潜伏期間が長

い。乾燥や熱に弱いが一〇℃以下の低温では長時間生存する。微好気（少量の酸素がある状態）という特殊な条件でも増殖します。

原因となる食品は鶏肉などの生食、または加熱不十分によります。

【予防方法】生肉などは早めに調理し、十分加熱する▼生肉と調理済食品は別々に保管する▼手洗いや調理器具の洗浄・消毒を十分に行う。

◎黄色ブドウ球菌
顕微鏡で見ると、ブドウの房のように集まっていることから名付けられました。ヒトの生活環境の中に広く分布しており、健康な人でも喉や鼻の中、毛髪などからでも検出されます。増殖する時にエンテロトキシンという毒素をつくりま

す。菌は熱に弱いのですが、毒素は一〇〇℃で三十分加熱しても分解されません。この毒素を食品と一緒に食べることによって食中毒がおきます。

原因となる食品にはおにぎり、仕出し弁当、生菓子など。

【予防方法】手指などに切り傷や化膿性疾患のある人は、食品に直接触れたり、調理をさける。またはビニール手袋をする▼調理の際に帽子やマスクの着用をする▼食品は一〇℃以下で保存し、菌の増殖を防ぐ▼弁当やおにぎりは冷ましてから包装する。

風味豊かに、新鮮度100%

フレッシュ

本生しょうが

姉妹品 フレッシュみじん切り

無塩

NET.950g



テ-オー食品株式会社

名古屋営業所
TEL052-522-3351
FAX03-3950-8693



◎ウェルシュ菌

ヒトや動物の糞便や土壌、下水などの自然環境に広く分布しています。嫌気性細菌（空気のないところで発育する）、耐熱性の細菌であり、「加熱したから大丈夫」といった過信が、食中毒を引き起こします。

一度に大量調理された食品が原因となりやすく、給食などで大規模集団発生になる場合があります。同一容器で大量に加熱調理され、長時間室温に放置されたカレーライス・シチュー・めんつゆなどが原因食品となります。

【予防方法】前日調理を避け、加熱調理したものはなるべく早く食べる▼調理してから食べるまでに時間がかかる場合は、冷却後、冷蔵保存する▼食べる前に再加熱を十分行う。

◎腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌による食中毒といえば、血清型O157によるものが知られています。近年はO26

などほかの血清型による食中毒や感染症も多く報告されています。

大腸菌のうち、ヒトに病原性を有するものを病原大腸菌といいます。ヒトの腸管内で毒性の強いベロ毒素を産生して出血性の下痢を引き起こすものを腸管出血性大腸菌といいます。血清型によってO1・O26・O157・O111などがあります。O157は牛など家畜の腸管に存在し、糞便が食品や水を汚染して感染するとされます。患者の便などを介して人から人への二次感染も起こるので注意が必要です。

菌は熱に弱く、七五℃一分の加熱で死滅しますが、少量の菌でも発症し、感染力も強いので、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」で「3類感染症」に指定されています。

原因となる食品は家畜等の糞尿に汚染された水・食肉・生野菜など。

【予防方法】食べる前に

食品の中心部まで十分加熱（七五℃一分以上）する▼まな板・包丁・ふきんなど調理器具は十分洗浄し、熱湯などで消毒する▼井戸水等、水道以外の水を使用する場合は必ず消毒する▼手洗いを十分に行う。

◎ノロウイルス

平成十五年まで小型球形ウイルス（SRSV）とあっていたもので、冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を引き起こします。

年々増えており、患者数では食中毒全体に占める割合が半数近い年もあります。その理由には、ノロウイルス食中毒自体が増加したこととともに、検査法の改善やノロウイルスに対する知識の浸透によって報告例が増えたことがあげられます。割合の向上が考えられます。

食品中では増殖しないので、ヒトの体内（主に小腸）でのみ増殖します。感染経路は経口感染（口から体内に入る）で、感染者のおう



白菜と高菜の和漬
きゅうり・にんじんも加えたバラエティ富むしょうゆ漬。
白菜と高菜で程よい和み味を出す。C&C・ディスカン
ショップなどに最適!!

ヘルシー刻み福神漬
健康志向ニーズに対応。甘味料・着色料・保存料を使わず、細かくしてのどを通りやすいよう配慮して
業務用病院食にも…。





無添加一食用漬物
10g×40袋入り

無添加福神漬
(JAS規格)

無添加つぼ漬

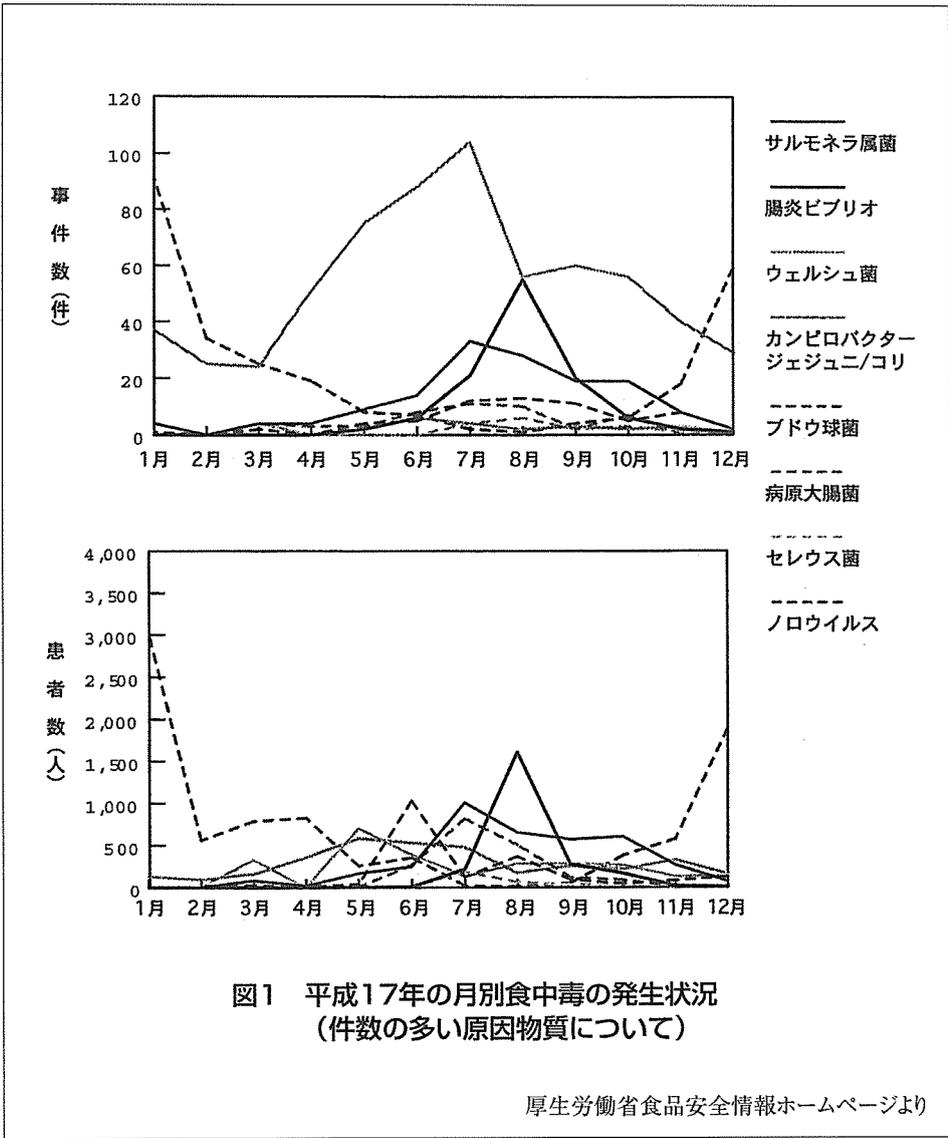
無添加刻たくわん

無添加風流かっぱ



株式会社 **アサダ**

本社/名古屋市中村区稲西町181
営業所/東京・大阪・福岡
工場/東海市加木屋町山の脇48



吐物やふん便などから二次感染を起こすことがあります。原因食品は二枚貝(特に生カキ)・ケーキ・サンドウィッチ・サラダなど、加熱しないで食べる食品で

【予防方法】食材の内部までしっかりと加熱(八五℃

一分以上)する▼トイレの後や調理をする際、また食事の前に十分手洗いをする▼下痢や風邪に似た症状がある場合は、なるべく調理に従事しないようにする▼

揚げちりめん 500g (5入×2合)
 パリパリちりめん 2g (40入×25)

瀬戸内海産のちりめんを植物油(キャノーラ油)で揚げました。パリパリとした食感に仕上げております。ご飯やチャーハンにふりかけて、また、サラダやパスタ等のトッピングに最適です。業務用の500gと、個食用の2gの2種類の規格をご用意いたしました。

学校給食に
 より価値ある
 製品をめざして!

株式会社 藤沢商事

本社/埼玉県熊谷市間屋町 2-5-5
 TEL (0485) 24-1324(代)

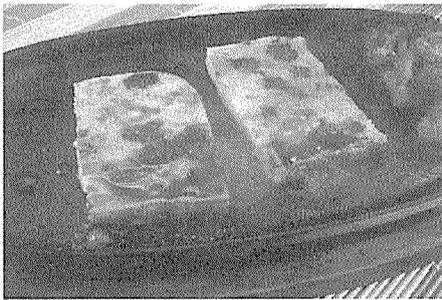
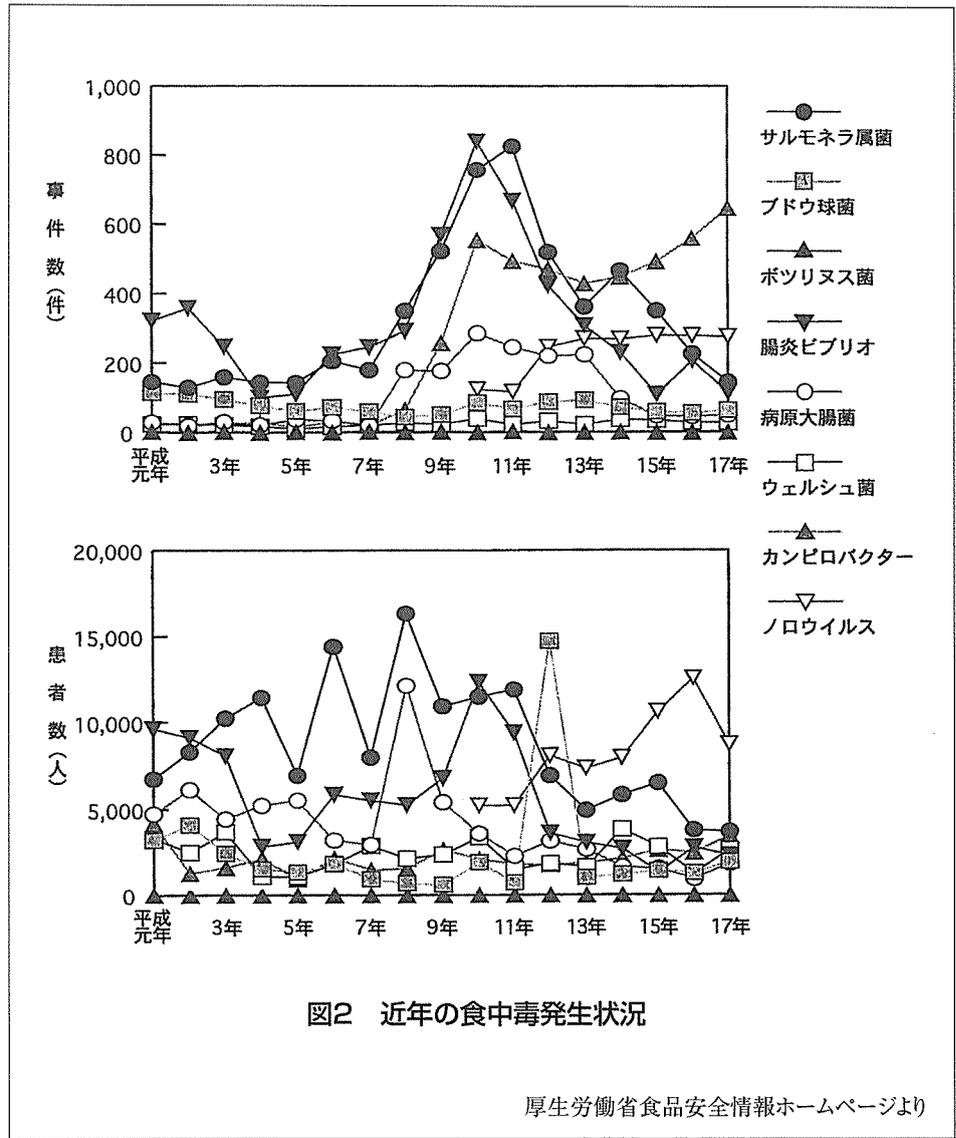
給水設備や調理器具の衛生管理を徹底する▼おう吐物やふん便などの処理の場合は、ビニール手袋等の活用し、直接触れないよう注意する。処理後はよく手を洗

い、うがいをする。

■食中毒菌の繁殖許さず

食中毒菌による食中毒や感染症は、集団発生が毎年

のように起きています。細菌性の食中毒菌は、生育条件が整えば、食品中で大量に増殖します。ウイルス性では特定の生物の細胞内でのみ増殖します。



やまいも鉄板焼

50g×100入(25袋×4)×2台

国産のやまいもをすりおろし、かつおだし汁と合わせました。独特のとろりとした食感の製品に仕上げました。製品上に少量のしょうゆで、味付けをしたかつお節を乗せ焼き上げてあります。焼き調理でご利用下さい。

今日も食卓をいろどる玉子焼!



生鶏卵の冷凍・冷蔵調理食品
すぐる食品株式会社

本社 東京都目黒区緑が丘2-7-7 TEL 03-3718-6331(代) FAX 03-3724-2793
 浜松営業所 TEL 053-592-3807(代) FAX 053-592-5116
 大阪営業所 TEL 06-6337-5025(代) FAX 06-6337-5026
 福岡営業所 TEL 092-663-2277 FAX 092-663-2278
 仙台営業所 TEL 022-381-8666 FAX 022-381-8667
 北海道営業所 TEL 0164-25-1717 FAX 0164-25-1577
 新潟営業事務所 TEL 0254-77-3821 FAX 0254-77-3820

食中毒の大部分は「細菌」によるものです。しかし、やっかいなことは、食中毒菌やウイルスが食品に付着しても、腐敗したときと違って、「味」「色」「におい」が変わることはないことです。この目に見えない食中毒菌の予防をするには、よく言われることですが、「食中毒予防の三原則」

「食中毒菌を：」

- 1 つけない！
 - 2 ふやさない！
 - 3 やつつける！
- を守り、しっかりと予防しましょう。

腸管出血性大腸菌など食中毒菌の跋扈（ばっこ）を許さないためにも、食品の調理にかかわる人はこの基本的な食中毒防止対策「つけない、ふやさない、やつつける（殺す）」を常に心がけ実践するとともに、日頃から健康管理に気を付けたいものです。

■家庭でできる

食中毒予防の

六つのポイント

家庭での食事が原因の食中毒も多く発生しています。そこで、家庭でできる「食中毒の予防方法」六つのポイントをご紹介します。

- (1) 買い物をするとき
消費期限などをよく確認して購入し、温度管理が必要なものは早く持ち帰る。
- (2) 食品を保存するとき
冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス5℃以下で保存し、詰めすぎないように。
- (3) 下準備のとき
生の肉・魚・卵を取り扱った後は、必ず手洗いをし、包丁・まな板・ふきんなどの台所用品は、使った後すぐに洗剤と流水でよく洗うこと。
- (4) 調理のとき
調理の前は必ず手洗いをし、食品を冷蔵庫から出したら早く調理し、加熱調理する場合は中心までしっかり火を通す。
- (5) 食事のとき
調理した食品は、室温で長く置かないで、早めに食べる。

べる。

(6) 食品が残ったとき
残った食品は、速く冷えるように容器に小分けをして冷蔵庫で保存する。食べるときは再加熱をし、怪しいなと思ったら思い切って捨てる！

〈参考資料〉

○「腸管出血性大腸菌による食中毒・感染症」厚生労働省医薬食品局食品安全全部監視安全課食品安全係長・小島三奈氏（『食と健康』二〇〇七・五月号）

○「季節と食中毒 夏場の腸炎ブリスト対策」国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部主任研究官・工藤由起子氏（『食と健康』二〇〇七・六月号）

- 厚生労働省食品安全情報ホームページ
- 福山市保健所ホームページ
- 広島県ホームページ

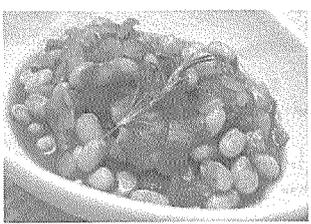


うす塩なめ茸ポーションパック

10g/40個×8
15g/40個×8

長野県産えのき茸のみを使用した、1食パックのなめ茸「ナガノマト うす塩なめ茸ポーションパック」がこのたびリニューアルいたしました。マジックカットを採用しましたので、小さなお子様でも簡単に開けていただけます。おいしさそのままに、塩分30%カット（弊社特選なめ茸茶漬と比べて）したタイプです。

ナガノマトは、「おいしさ」と「健康」を皆様にお届けします。



ポークビーンズ



チキンソテー



基本の仕込みまで済ませた便利なトマトソースです。

サルサポモドーロ・バーゼ
■規格:1kg・3kg・1号缶

ナガノマト
Nagano 株式会社ナガノマト
中部支店 ☎(052)963-0201

食の安全条例制定へ着々準備

「食の安全・安心懇話会」で協議

名古屋市平成十九年度中に

名古屋市は、食の安全を確保するため平成十九年度中に「食の安全条例(仮称)」を制定し二十年度から施行する方針を決め、平成十八年八月三十日、制定に向けて消費者団体、市民、事業者の代表などで構成する「食の安全・安心懇話会」を設けた。

懇話会会員にそれぞれの立場から食の安全に関する意見を述べてもらい、意見を条例に反映させたり、今後の施策に取り入れるため、今年に入って一月二十四日に第二回、六月十一日に第三回の会合を開いた。第二回会合では、十八年十二月に行った食に関する市民アンケートの結果等に基づいて食の安全・安心の

考え方について、また食の安全・安心を確保する具体的な方策について意見を交換。平成十七年度食品衛生監視指導結果についても意見交換を行った。

第三回会合では、市民アンケートの結果をふまえて作成した施策や市民モニター等具体的な取り組み方について意見交換を行った。また、昨年度から三回実施した懇話会の意見の取りまとめについて協議に入った。

名古屋市によると、同種の条例は十六都道府県で施行しているなか、政令指定都市では珍しいということ、着々十九年度中の制定をめざしている。

なお、名古屋市が十八年

十二月に行った住民アンケート調査では、大手菓子メーカーの消費期限切れ原料の使用など、食に関する問題が相次ぐ中、「食の安全に不安を感じている」と答えた名古屋市民が七割に上った。

食の安全に「とても不安を感じる」または「ある程度不安を感じる」と答えた人が約七四%。その理由では「輸入食品が増えた」が約八割(複数回答)を占めた。

市民が事業者に求めるものでは、「正しい表示」、「施設の清掃」、「従業員の衛生教育」がいずれも七割(同)を超えた。

また、食について関心のある市民がモニターになっ

て行政に意見を寄せる食品衛生に関するモニター制度について、「有効」または「ある程度有効」と答えた人が約八四%。意見として「食品の表示」、「食について最近、気になったこと」などが挙げられた。

名古屋市では第二回の会合でアンケート結果を報告しており、こうした市民の意向を施策に反映することになっている。

中日本給食だより

2007年 7月号 No. 23

平成19年7月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会

会長 青木昌博

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号

富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

冷凍食品

キョクヨー

新しいおいしさとの出会い

キョクヨーの冷凍食品をどうぞ!

お問合せ 株式会社極洋名古屋支社 (052) 955-8248