

こんにちは
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

I N D E X

- (1) 貝毒に注意しましょう！

- (2) 食品の保存性と水分活性について

- (3) お知らせ
「滋賀県中小企業新技術開発プロジェクト補助金の2次募集について」

- (4) 食品回収情報 (H25.4.11 ~ H25.5.29) (省略)

(1) 貝毒に注意しましょう！

貝毒により起きる食中毒をご存知ですか？

アサリやカキ、ムラサキガイなどの二枚貝は、3月から9月にかけてエサのプランクトンが原因で毒をもつことがあります。その毒が蓄積した貝を食べると、手足のしびれといった麻痺や下痢などの中毒症状を引き起こすことがあり、重症だと生命にかかわることがあります。

貝毒は、世界で5種類ほどあることが知られていますが、そのうち日本でよく発生が見られるものは、1) 麻痺性貝毒、2) 下痢性貝毒の2種類です。

1) 麻痺性貝毒

食後30分で舌、唇などがしびれ、重症の場合、体が思うように動かなくなります。最悪の場合には、12時間以内に呼吸困難などで死亡に至る場合がありますが、12時間を越えれば回復に向かいます。

2) 下痢性貝毒

食後30分から4時間で下痢、腹痛、嘔吐などの症状がでますが、3日以内には回復します。

毒化した貝は出荷規制されて市販されることはないため、貝毒による食中毒事件はほとんど起こっていません。貝毒は中腸腺にたまるため、これを取り除いた貝を販売している地方もあります。

ただし、潮干狩りや海水浴などで自家用に採った貝などは、出荷規制の対象外なので、注意が必要です。また、貝毒は熱に強いので、家庭で加熱調理しても無毒になりません。

安全宣言が出ていない海域の二枚貝は、採っても食べることはできません。

潮干狩りなど自分で海に出かけて採取する場合は、その海域が貝毒の出荷規制海域になっていないかどうか、採取地域を管轄する自治体のホームページ等で確認するようにしましょう。

(2) 食品の保存性と水分活性について

- 1) 食品中の水分活性を低下させることで微生物の増殖を抑制し、食品の安全性や保存性を高めることができます。

微生物の代謝はすべて水を介して行われるため、食塩や砂糖、アミノ酸などを食品に添加すると、食品中の水分がそれらと結合し、その分だけ微生物が利用できる水（自由水）の割合は少なくなります。この自由水の割合を示す値を「水分活性（ A_w ）」といい、温度、pH、脱酸素などの条件とともに、低い水分活性により微生物の発育や生残が抑制し、食品の安全性や保存性を向上させることができます。

- 2) 食品の種類と水分活性と微生物との関係

食品の種類	水分活性（ A_w ）	増殖が阻止される微生物
多くの食肉加工品 アジの開き、塩いくら スモークサーモン 等	0.95	グラム陰性菌、カンピロバクター ボツリヌス菌（E型） 酵母の一部
中度熟成チーズ 塩たらこ、塩鮭 等	0.91	サルモネラ、腸炎ピブリオ ボツリヌス菌（A/B型） セレウス菌
サラミ、しらす干し 長期熟成チーズ 等	0.87	大部分の酵母
小麦粉、米、豆 イカの塩辛 等	0.80	大部分の糸状菌 ブドウ球菌

この表のように、水分活性の低下に伴い細菌、酵母、糸状菌の順に発育が抑制され、大部分の食中毒菌は食品の水分活性が0.94になると増殖が抑制され0.92～0.93で増殖が停止します。水分活性の法的基準値として、非加熱食肉製品は0.95未満と規定されていますが、この値は特にボツリヌス菌の増殖を考慮したものです。

参考文献：「現場で役立つ食品微生物 Q&A」第3版 小久保彌太郎 編 中央法規

(3) お知らせ

「滋賀県中小企業新技術開発プロジェクト補助金の2次募集について」

滋賀県では中小企業等の技術開発を促進し、製品の高付加価値化、新分野への進出、新産業の創造等につなげるため、「滋賀県中小企業新技術開発プロジェクト補助金」を設け、県内中小企業者等が行う新製品、新技術の開発に必要なとされる原材料費、機械工具等の経費に対して、その一部を助成しています。

本年度の2次募集を予定しております。詳しくはモノづくり振興課までご連絡下さい。

対象企業および分野

「環境、医療・健康、モノづくり基盤、にぎわい創出・観光」に関連した分野

事業内容および補助限度額

キックオフステージ：技術的可能性、事業化可能性を検証するための調査研究
（100万円以内）

チャレンジステージ：新技術の実用化や新製品の試作等のための研究開発
（100万円超～2000万円以内）

補助率

単独研究型：対象経費の1/2以内

共同研究型：対象経費の2/3以内

その他、応募要件などは下記アドレスに掲載しております。

お問い合わせ先
滋賀県商工観光労働部モノづくり振興課 TEL077-528-3791

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「粟津の晴嵐」です。)

- - - - 通信編集担当より - - - -

/ \ 1 | | 1
Y Y Y Y \ | | 1
/ \ | |
((((| 1
^ ^ ||| |
人- ||| 1 |
(~) 7 川|| 1

『梅雨入り』

例年と比べ、10日も早い梅雨入りとなりましたが、
いかがお過ごしですか。

この時期から、食品で注意してほしいことは、
なんといっても食中毒です。
じめじめしていると微生物も元気旺盛です。
衛生管理は十分に注意しましょう。

みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せください。
(皆様の送付先のアドレスが変更になった場合等もお知らせください)

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp
~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページ  
の「食の安全情報」にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/index.html>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>