

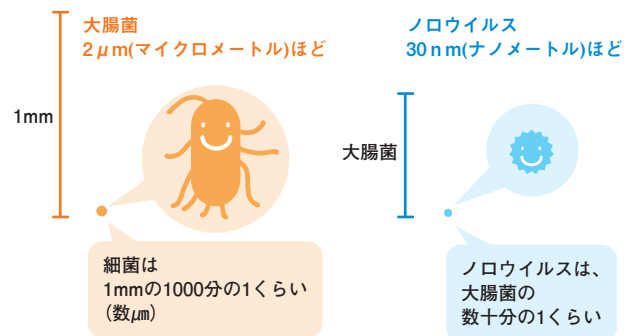
今月のテーマ

食の安全の現状 食中毒は起こる！

食中毒原因の変化

1960年頃までは食中毒による死亡者が300人近くいましたが、抗生剤を含む医療の充実、上下水道の完備、物流の温度管理など食品衛生環境も向上し、近年では発生件数は年間1,000～1,500件、患者数20,000人～30,000人、死亡者は数人～10名ほどに減少しています。衛生環境の整備に伴い、従来刺身など生食する魚介類の腸炎ビブリオや卵関連のサルモネラ属菌などある程度の菌数で発症する食中毒が減少し、代わりにノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクターなど少ない数でも発症する、いわば逆境に強く苛め抜かれてもそれでも生き残ってきた細菌・ウイルスによる食中毒が主流となっています。

1 μ m(マイクロメートル)=1mmの1000分の1
1nm(ナノメートル)=1 μ mの1000分の1=1mmの1000000分の1



ウイルスによる食中毒の特徴

ウイルスは細菌と比べると、図のようにとて小さい生物ですが細菌の大きな違いは、ウイルスは食べ物の中では増えません。だったらどうして食中毒に？と素朴に思われるでしょうね。食中毒患者の半数以上はノロウイルスです。実はウイルスは一年中私たちの身の回りにいます。知らない間に誰かが軽い下痢などをして大量に排便され、下水処理場を通過して海に流れていき、そこで生息する2枚貝などに蓄積され、又人間の住む環境に戻ってくると、

一緒に考えよう 食の情報 読み解き力

日々の暮らしの中、食に関わる、「○○は体に良い」「■■は体に悪い」…といった情報があふれています。実際はどのようなのでしょうか？食に関わる様々な情報の読み解き方を一緒に考えましょう。

人から人の汚染で生き延びる者もいるのでしょう。ほんの少量でも体の中に入ると小腸であつという間に増えて、あちこちで食中毒を発生させます。体内で1億倍以上になる場合もあるようです。そうすると下痢便でお尻を拭いた指にトイレトペーパーを通して湿気が付着しその中にも多量のウイルスが手に付着します。丁寧な手洗いが必要ですが、寒い冬に北側の水しか出ない洗面所に「手洗い励行」と書いてある張り紙がさみしく見えます。

様々なリスクを考慮し最善を

2014年浜松市の小学校で1,000人を超えるノロウイルス食中毒が発生。原因は、スライスした食パンでした。異物混入の事故が相次いだ時期で、スライスしたパンを一枚一枚検品していました。食品衛生の観点からは安全な食品を汚染するリスクのある工程(スライス後一枚一枚検品)をおこなうことは推奨できませんが、残念ながら異物混入検査の要請が強かったのでしょう。

逆境の中しぶとく生きながらえているウイルスや細菌に囲まれて生活している私たちは、健康を保ちながら、ある程度のリスクは我慢して被害を最小限にする迅速な対応で乗り切るのが得策かと思えます。乳幼児や高齢の方には気を付けながら、食材の分別処理と温かいお湯での石鹸での丁寧な手洗いは励行しましょう。

さいとう いさお
斎藤 勲氏

愛知県衛生研究所で食品中の農薬や添加物、金属等の分析に30年間携わる。その後、2004年から東海コープ事業連合商品検査センターでセンター長を8年間勤め、2012年からは同検査センター技術顧問として従事。



組合員さんに教えていただきました

うちではこうして使ってます!!

揚げる手間いらずで簡単酢豚♪



CO-OP 大豆で作ったから揚げ
まめからくん(和風醤油味)
凍 216g(標準12個)
本体価格 288円/税込価格 311円
次回予定 4月3週

組合員さん
VOICE



よく酢豚をつくります。揚げ物は時間もかかるし、なにせ2人分の食事。レンジでチンしてから、オーブンでカリッとさせて使っています。
大垣市 すまっこさん

量が加減できるから離乳食にも！



バランスキューブ(黄・緑)
凍 280g(140g(12粒)×2種)
本体価格 380円/税込価格 410円
いつでも注文カタログ4月号

組合員さん
VOICE



孫の離乳食に便利です。1つずつキューブがとれるので、成長にあわせて量の加減も可能。おかゆと一緒にレンジにかけます。 可児市 はらんぼさん

野菜とあわせてピリ辛スープ



味付ザーサイ
蔵 400g
本体価格 348円/税込価格 375円
次回予定 4月4週

組合員さん
VOICE



細く短冊切りにし、白菜、じゃがいも、にんじんの野菜とスープにします。ピリッとして、塩こしょうするだけで美味しいスープになります。
土岐市 ムーミン大好きさん

シャーベットにしてひんやり美味しい！



CO-OP せいきょうミルクプリン
蔵 300g(100g×3)
本体価格 175円/税込価格 189円
次回予定 毎週

組合員さん
VOICE



凍らせて食べても美味しいです！ミルクのkokが増すような…♡ひんやりシャキシャキ、これからの時期におすすめです！ 岐阜市 あるあさん

干しいたけにして常備しています



生しいたけ(原木栽培)
約100g
本体価格 238円/税込価格 257円
次回予定 毎週

組合員さん
VOICE



スーパーではなかなか原木栽培の生しいたけをみかけることがないので、生協でよく購入しています。わが家では、干しいたけにして使っています。
岐阜市 安藤さん

手軽に昆布だしが取れちゃうんです



北海道産昆布使用 塩こんぶ
27g
本体価格 122円/税込価格 131円
次回予定 4月3週

組合員さん
VOICE



白身魚の昆布締めは、切身に塩こんぶを絡めて数十分程置くとよい味に仕上がります。鍋に湯を沸かし塩こんぶを少し入れると、よい塩加減のだしがとれますよ。 土岐市 忠太郎さん

サンドイッチの具にもぴったり



シャキッと玉ねぎ天
蔵 200g(4枚)
本体価格 198円/税込価格 213円
次回予定 4月4週

組合員さん
VOICE



ゆで卵に玉ねぎ天をみじん切りにして混ぜ、マヨネーズで和えてサンドイッチやオープンサンドの具にしています。玉ねぎ天は柔らかく簡単に細くなり、少し甘く食感も楽しいです。
多治見市 トムさん

コクのあるなんちゃって豆腐に



白あえベース
蔵 180g
本体価格 198円/税込価格 213円
次回予定 4月2週

組合員さん
VOICE



白あえベースに卵3個、ピザ用チーズ大さじ1、めんつゆを少々加えてよく混ぜ、油をひいたフライパンで弱火で焼いて擬製豆腐をつくっています。
岐阜市 ハニージンジャーさん



この春、長女が短大を卒業して就職します。不安もたくさんあると思いますが、新しい土地で頑張ってほしいです。応援してるよ！！ | 下呂市 しゅんママさん |

生協の「ミニえび天ぶら和風味」で天むすを作ります。ごまを入れたり、のりやシソで包むと彩りもきれいなので、行楽にもぴったりです。 | 中津川市 がんちゃんさん |

