

<腸炎ビブリオ食中毒について>

腸炎ビブリオは1950年に大阪府で発生したシラス干しを原因とする集団食中毒の原因として、大阪大学の藤野先生によって発見されました。

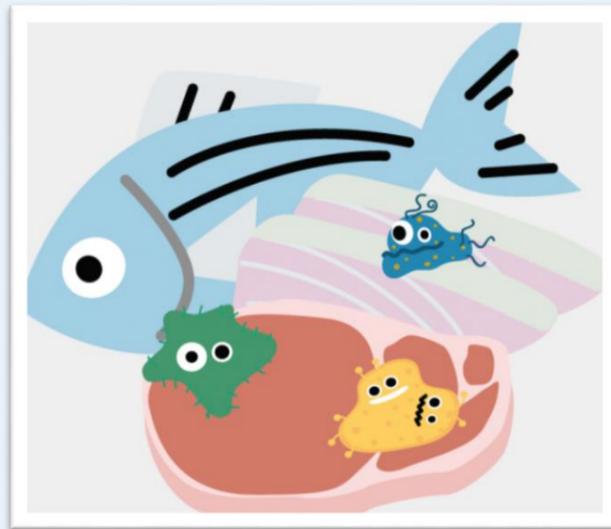
この菌は沿岸の海水中や海泥中に生息しており、よって塩分を好み、水温が15℃以上になると活発に活動します。

食中毒の発生時期は、5月～6月から次第に増加し、7月～9月の夏場に集中します。最近では低塩分食品の流通により冬場でも食中毒の発生が見られます。日本では昔から食中毒を起こしていましたが、近年では寿司や刺身の世界的な普及に伴い魚介類の生食文化の無かったヨーロッパやアメリカなどでも腸炎ビブリオ食中毒が発生しています。

1998年までは、細菌性食中毒の中で第1位を占めていましたが、2014年では6件、2015年では3件と非常に少なくなっています。これは2001年に食品衛生法が一部改正され、腸炎ビブリオを対象とした規格基準が設定されたことが影響されていると言われていています。とはいえ、いつ食中毒に感染するか分かりませんので、予防のポイントを参考にして食中毒にならないようにしましょう。

 予防のポイント

- ①調理前に流水（水道水）で良く洗って菌を洗い流す。
- ②魚介類に使った調理器具類は良く洗浄・消毒して二次汚染を防ぐ。
- ③魚介類を調理したままのまな板で、野菜などを切らない。
- ④夏季の魚介類の生食は十分注意し、わずかな時間でも冷蔵庫で保存する。
- ⑤冷凍食品を解凍する際は専用のバット等を利用し、他の食品との交差汚染をさける。
- ⑥加熱調理する場合は中心部まで充分に加熱する（60℃、10分以上）。



エステック&リーブス
インフォメーション

平成29年
Summer

巻頭ご挨拶 発刊にあたり



私たちに検便検査の内製化が出来るのか？最初は、不安の中のスタートでした。社内では十年近く前から検便検査の内製化が取り沙汰されていましたが、具体的な話となるとなかなか前向きな言葉が出ません。現状のままでいいという意見と、このままではダメだといった意見が交錯していました。

そんな時、社内で立ち上げた品質向上委員会のメンバーで検便検査の内製化に向けた協議をしました。蓋を開けてみると、やはり、難問が山のようにありました。一番は資金の問題です。建物や検査機器など資料を見る限り背筋が凍るような金額です。失敗したらどうする、いくら考えても答えは出ません。それ以外に人的問題もあります。有資格者を採用しなければ登録機関の認定はもらえません。メンバーの中にも、このままでいいのではといった意見ももちろん出ました。しかし、このままでは何も変わらない、変えなければいけないとの想いが次第に強くなり、社内の了解や社員の後押しもあって覚悟が決まりました。

検便等検査部門の開設に関しては、準備室を設置し担当者を配置しました。一からのことで担当者の西谷部長（当時は準備室長）には大変苦勞を掛けました。何一つ分からない状態でスタートしたわけですから当然のことです。開設まで議論を

重ね、時には意見が食い違うこともありましたが、任せたからには最後まで見守るしかなかったと今では反省もしています。

また、開設にあたり、多くの人のご縁もありよい場所（南但支店の目の前、既存建物を改築）に検査所が出来たと感謝しております。

検査部門を開設した意義としましては、食中毒の原因となる細菌検査が社内で行える体制を整えることで、長年培った衛生管理の技術をさらに生かしたサービスの提供をすることにあります。それ以外に、会社全体のイメージアップです。会社設立当初「昭和駆除」の社名でスタートしましたが、今から15年前に「昭和リーブス」に名称変更しました。随分時間が経っていますが、今でも「昭和駆除」の方が馴染み深いといったお客様にお会いします。まだまだ「消毒屋」「害虫駆除屋」のイメージを持たれているようです。そこから一歩踏み出し、衛生管理にも特化した企業として地域に貢献したいとの願いもございます。

今回発刊するリーブス通信は従来発行していたものの改訂版です。検査所（エステック衛生検査所）の業務スタート一年経過を契機に更なるPRと、少しでもお客様にお役に立つ情報を継続して発信していくことを念頭に発刊していく所存でございますので何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。



株式会社 昭和リーブス
代表取締役 藤岡良彦

 株式会社 昭和リーブス フリーダイヤル 0120-64-7575

- | | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| ◆福知山本社 京都府福知山市篠尾新町 2-66
TEL 0773-23-1800 | ◆丹後支店 京都府京丹後市大宮町河辺 3751-1
TEL 0772-64-5480 |
| ◆舞鶴支店 京都府舞鶴市南田辺 72-4
TEL 0773-75-1800 | ◆南但支店 兵庫県朝来市和田山町枚田 591-2
TEL 079-672-1800 |
| ◆京都支店 京都府南丹市八木町八木野條 17-2
TEL 0771-43-1800 | ◆広島支店 広島市安佐南区八木 6-5-9
TEL 082-830-2811 |
| ◆エステック 兵庫県朝来市和田山町枚田 794-1
衛生検査所 TEL 079-670-1700 | |

エステック衛生検査所より

昨年2月に衛生検査所として兵庫県の登録を受けました。登録検査業務は、検便、ノロウイルス検査、尿検査です。その他、環境検査や食品における微生物検査、衛生講習会なども行っています。

安全・安心な食品・食事の提供が求められるなか、2020年には全ての食品関連事業者がHACCP管理が義務付けられます。HACCP制度化の目的は、消費者の皆様へ安全で安心して食べることの出来る食品・食事を提供することです。何が安全で安心なのかと考えたところ、一つは虫や金属片など異物が混入していない事、二つ目は微生物の汚染による食中毒防止だと思えます。そんな中弊社で何が出来るのかと考えたところ、異物混入防止の為に防虫管理・モニタリング、もし異物が入ってしまった場合の異物同定検査（本社で実施）、そして最もダメージの大きい食中毒防止の為に微生物検査を行い、食品製造のお役に立てればと思えます。

微生物検査においては、従事者の検便検査、ノロウイルス検査をはじめ、製造環境



微生物検査作業

における拭き取り検査、食品については食品微生物検査を行っています。

微生物検査は検査結果だけを報告するのではなく、検査の段階で見えてくるもの（いわゆる検査結果報告書には出てこない事）も報告を行い、より一層安全・安心な食品製造が行えるようお手伝いが出来ればと思えます。

食品の回収事例で最も多いのが、食品表示の誤りがあります。表示については様々な法令が絡んできますが、その一つとして食品衛生法・JAS法・健康増進法の食品表示部分を抜き取って出来た食品表示法があります。生鮮食品については既に完全義務化されていますが、加工食品については2020年より完全義務化となります。現在流通している食品の中には誤った表示をしているものもありますので、関係部署と連絡を取りながら正しい表示方法をご提案させていただきます。

食品製造会社に限らず、飲食店、給食施設、商店など、食品に携わっている全ての方のお役に立てるよう、お客様と一緒に業務を進めていきたいと思えます。(検査部・西谷)



検便検査室

季節のムシ便り

アズキゾウムシという虫をご存じでしょうか。例年8月～10月頃に、アズキから小さな虫が発生していると問合せがあり、確認するとこの虫であることが多いです。

名前の通りアズキから発生する虫で、その他の豆類（ダイズ、ソラマメ、エンドウなど）も加害します。成虫は貯蔵中の豆類の表面に点々と産卵し、ふ化した幼虫は豆類の中に食い入って成長します。

最初から原因が分かっている場合はよいのですが、小さな虫が窓に沢山いて困っているという相談を受けることもあります。虫を確認し本種とわかると、豆類を置かれている保管場所（台所の収納など）を確認していただき、発生原因を特定できる場合が多々あります。アズキゾウムシは光にも誘引される習性があるため、窓に集まっていたようです。他にもお手玉の中のアズキから発生していたケースなど様々です。

防除のポイント

- ①発生が見られる豆を処分する。
- ②豆を密閉状態で保管して虫の侵入を防ぐ。
- ③こぼれた豆などを放置しないよう清掃を心掛ける。

もし家の中でこのような虫を見かけたら、まず豆の保管場所を疑ってみられることをおすすめします。（研究室・吉田）



支店の窓から（支店便り）

このコーナーでは、支店からの便りをお届けいたします。

記念すべき1回目は京都支店です。京都支店は今年の2月に念願の新事務所となりました。

今まで亀岡市にありました事務所は、駐車場も少なく手狭でしたので、今回思い切って引っ越しを致しました。



新事務所は南丹市八木町八木野條です。国道9号線を福知山向きに走ってJR八木駅を過ぎた右手に御座います。地の利を生かし、北は京丹波町から南は京都市の一部までを営業エリア

にしております。京都縦貫自動車道をはじめとする高速道路網の拡充により、遠方でも迅速丁寧な対応で、お客様のお役に立てる支店でありたいと思えます。

支店長をつとめる塔下敦雄は、京都府京北出身福知山在住の50歳。粉骨砕身の名のとおり、膝が砕けようとも床下に潜り安心をお届けします。

現在、社員は6名と社内で一番小さな支店です。また、社歴の浅い社員もおります。しかし逆にそれがこの店の強みです。

固定観念に縛られることなく新しい発想で明るくのびのびと働ける最強の少数精鋭チームを目指して日々奮闘していく京都支店にご期待ください！

