



研究所のある横浜では、7月17日に梅雨が明けました。今年は例年より少し早い梅雨明けだったそうです。梅雨明け前から既に暑い日が続いており、日に日に暑さを増していきました。各地で猛暑日を記録したというニュースとともに、熱中症に注意するよう呼び掛けるアナウンサーの姿を毎日のように見ていました。今年の夏はロンドンオリンピックも開催され、深夜の観戦による寝不足も加わり、体調を崩してしまった方も多いのではないでしょうか。

9月になりましたが、食中毒にはまだ気をつけなければいけない季節です。今年の7月1日からは、安全に食べるための予防策が見いだせていないという理由から、食品衛生法に基づき、牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止されました。禁止直前、飲食店では駆け込み消費というものがあったそうですが、牛のレバー刺しを食べた客が食中毒を発症したというニュースを聞き、大変残念に思いました。食中毒の事件数は、このように飲食店によるものが半数を超えるのですが、飲食店に次いで多いのは家庭で起きたものです。

気温が高い時は、短時間でも食材を常温で置いておくことに不安を感じます。そこで、冷蔵庫で保存をしますが、先日、あるテレビ番組で興味深い事を言っていました。冷蔵庫の使い方によって庫内の菌数に大きな差が出ているというのです。冷蔵庫内が詰まっているか、すっきりしているか、開け閉めの回数とその時間、さらには食材を置く位置によって冷蔵庫内の環境が大きく違ってきってしまうと言うのです。冷蔵庫を開けるたびに電気を消耗し、温度が上がるという事はある程度知っていま

した。しかし、温度が上がるのは一瞬で、その温度をもとの温度まで下げるには想像以上に時間がかかっていたのです。番組の後半になると、家の冷蔵庫にはどんな菌がどれくらい潜んでいるのだろうか、と心配になってきました。菌は目に見えないから余計に不安になります。見えない相手だからこそ、できる限りの対策を心掛けようと思います。(食品微生物学研究室 高瀬靖子)

〈2012年7月の主な業務〉

試験・研究・調査

1. トランス脂肪酸に関する研究
2. 果実・野菜類の品質成分に関する調査
3. スープ缶詰の酸味低減
4. 凍結乾燥芽胞の耐熱性測定
5. レトルト熱分布に関する研究

依頼試験

新規受付39件、前月より繰り越し4件、合計43件。うち完了29件、来月へ繰り越し14件。

主要項目：貯蔵試験、異物検定、栄養成分分析、変質原因究明、変敗原因究明、菌株同定、水分活性測定、容器密封性評価、かたさ測定。

FDA登録支援事業

新規受付2件、前月より繰り越し1件、合計3件。来月へ繰り越し3件。

主要項目：殺菌条件申告、英文証明書作成。

その他

1. 食品研究所所長会出席
2. FDA 査察説明会開催
3. 災害備蓄用品専門委員会出席
4. 震災減災対策セミナー聴講
5. インターネットサービスおよび図書管理
6. 会員サービス（技術相談、見学応対）他