

環保研 だより

Vol.19
2012. 2



食中毒になる恐れがあるので、牛レバーなどの食肉を生で食べないようにならねばなりません。

「新鮮」かどうかは関係ありません。

牛レバーは生で食べず中心部まで十分に加熱して食べましょう。

- 飲食店で食べる場合であっても、生肉料理（牛レバー・ユッケ・鶏刺など）は避けたほうが安全です。
- 子どもや高齢者など抵抗力の弱い方は、特に注意しましょう。

食肉類には、腸管出血性大腸菌（O157、O111など）やカンピロバクター、サルモネラなどの食中毒をおこす細菌が付着していることがあります。

こうした細菌の多くは、家畜の腸の中にあることがあり、肉に付着する菌をゼロにすることは非常に困難です。

ただ、これらの細菌は熱に弱いため、十分加熱（中心部分の温度が75℃で1分間以上）して食べれば、食中毒の予防になります。

包丁やまな板を使い分けたり、生肉をさわったら、よく手を洗いましょう。

センターでは、食中毒発生時の原因究明や食の問題に対応するために、検査を実施しています。

エコな研究

排水処理システムを究める！

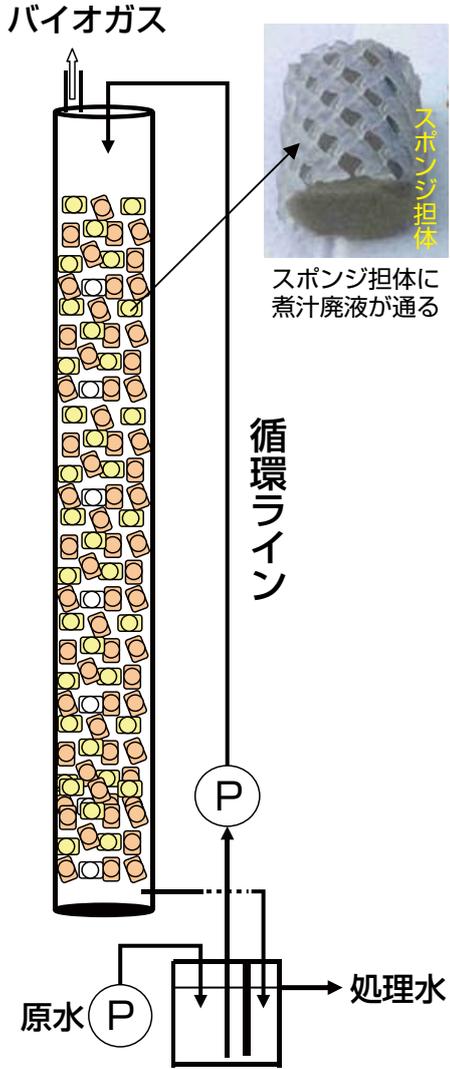
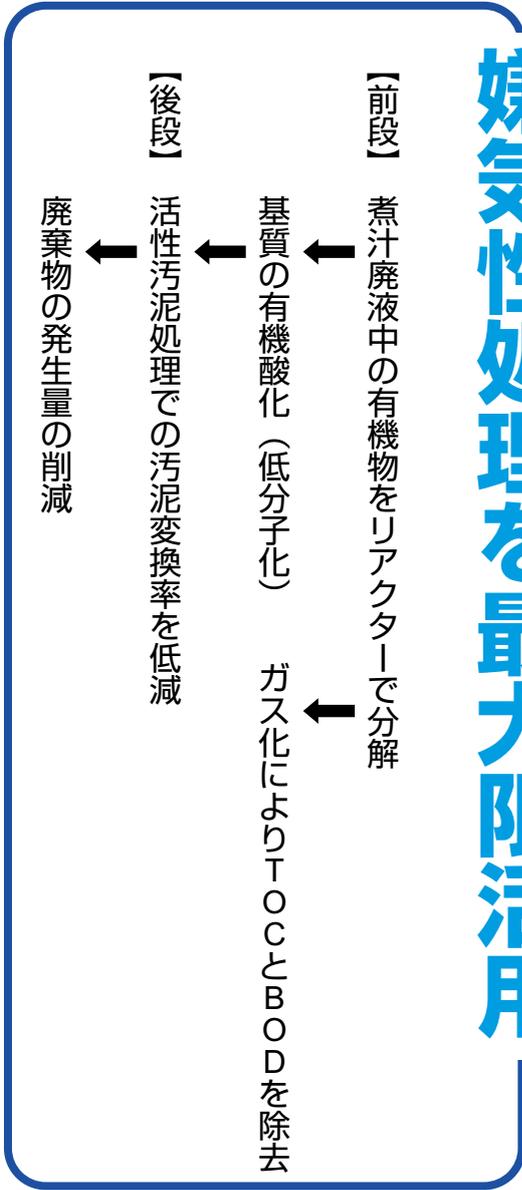
小豆島の佃煮製造工場の廃液を「低エネルギー、低コスト、簡単」に水処理する研究をしています。

システムの開発

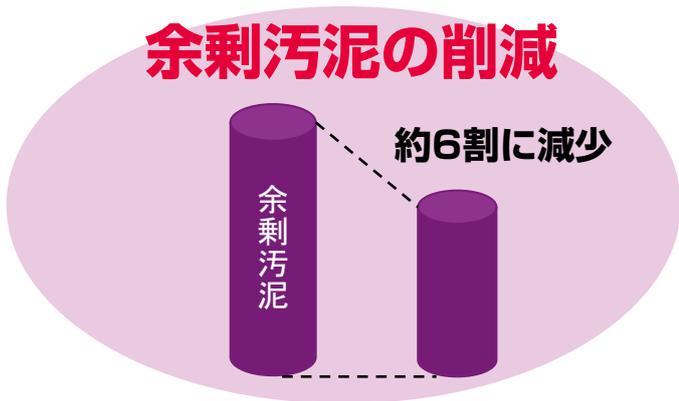
廃液

廃棄物の処理費用が膨大

廃液の濃度が高く、有機物の量が多い



余剰汚泥の削減



活性汚泥施設の
管理が簡単に！

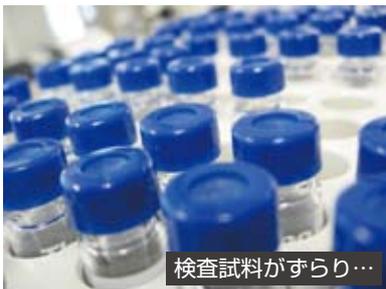


80,000回

私たちは、1日に3回食事をとっています。忙しい時は、2回のときもあるでしょう。一生のうちにとる食事の回数は、ざっと8万回といわれてます。その食事は、安全でしょうか。



残留農薬検査



検査試料がずらり…



近年、食品に関する問題や事件が多発しており、食への不安感が高まっています。

もしも、食品検査をしなかったら…。

食品の安全・安心を確認するために、センターでは、野菜や果物などの残留農薬検査や加工食品などの添加物検査などを行っています。



検査の正確さ

GLP*は、検査業務（食品等の採取、機器の保守管理、食品検査の実施、結果のとりまとめ等）の信頼性を客観的・科学的に保証するための基準です。

センターは、食品衛生法による食品衛生検査施設であり、GLPに従って食品の理化学的検査、微生物学的検査を行っています。



遺伝子検査

※「Good Laboratory Practice」の頭文字。（優良試験所基準）



信頼性確保部門による点検風景

さらに、検査担当外の職員が、第三者的な立場で、検査を適正に行っているかどうか確認しています。



優秀賞

「第2回 たかまつ緑のカーテン・コンテスト」事業所部門で、優秀賞を受賞しました。



高松市長から授与



ゴーヤのカーテン



節電効果あり



研究テーマ・外部評価委員会が開催されました

試験研究機関の活性化を図るため、外部の専門家等による研究テーマの評価が行われました。
センターの2題とも、評価基準（A～Cの3段階）のうち、「A評価」でした。

- 食品中の甘味料（甘草、ステビア）について（事後評価）
- 小豆島寒霞渓地区に自生するカンカケイニラの保護と回復に関する研究（事後評価）



香川らしい国際協カプロジェクト

【ベトナム国ハイフォン市保健医療人材育成プログラム】

9月28日に、ハイフォン市の医師らが、公衆衛生の知識・技術を向上するため、感染症や食中毒の検査設備を視察しました。



めざせ!知識と技術のスキルアップ

1月10日から、香川県立保健医療大学臨床検査学科3年次生の「環境・食品検査学臨地実習」を行いました。

環境保全や保健衛生について学習するほか、分析方法の実習を行い、国家試験（臨床検査技師）の合格をめざします。



食品検査実施中



KAGAWA 環境研だより Vol.19 平成24年2月

編集・発行 香川県環境保健研究センター

〒760-0065 香川県高松市朝日町5丁目3-105

TEL(087)825-0400 FAX(087)825-0408

E-mail: kanpoken@pref.kagawa.lg.jp

U R L : http://www.pref.kagawa.lg.jp/kankyo/e_center/hoken.htm