



発行
(株)インターメディカル
113-0033
東京都文京区本郷3-19-4
本郷大関ビル6階
(03)5802-5801
http://www.intermed.co.jp/

価格上がり、業者落ち気味 生食用牛肉規格基準 10月1日施行

10月1日より、食品衛生法に基づく新しい生食用食肉の規格基準が施行される。対象となる生肉は、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキで加工基準は、腸管出血性大腸菌やサルモネラなどで汚染されているおそれのある表面から1cmを取り除く従来のトリミングより厳格になった。

生食用食肉の成分規格の内容は以下。
○加工基準——①加工及び調理は、専用の設備を備えた衛生的な場所、専用の器具を用いて行う。②凍結していない肉塊を切り出し、表面から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分以上加熱殺菌する。③加工及び調理には、生食用食肉(牛肉)の安全性確保に必要な知識を習得する(3時間の講習受講で認定生食用食肉取扱者に)。
○成分規格——①生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならぬ(1ロット1検体につき所定の試験法において、検体25g中、腸内細菌科菌群が検出されない)。②①に係わる記録は、1年間保管しなければならない。
○保存基準——生食用牛肉は4℃以下(冷凍品はマイナス15℃以下)で保存
「腸内細菌科菌群」とは、コーデックス委員会の試験法に採用されている衛生指標菌で、基準を満たせば腸管出血性大腸菌及

びサルモネラ菌の安全目標値が達成される。業者側はコスト増でユッケ価格を上げざるをえないが、顧客ともども心は落ち気味。

脂質栄養学会で改訂秘話披露 2010年食品成分表

9月3日の日本脂質栄養学会。ランチョンセミナーで「新しい日本食品標準成分表2010を読む」(東京大学名誉教授・野口忠氏)を聴講。2010年成分表は、一部に新しい栄養素測定法を取り入れ、五訂増補の43項目から50項目に増やすなど大刷新された。

大きな変更点としては、①アミノ酸組成によるたんばく質の算出、②トリアシलगリセロール当量の算出、③ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンの5つの微量元素の掲載が挙げられる。

野口氏は、「とくにヨウ素は、3月の大震災の際、ヨウ素摂取量の算出に役立つわかめを多量に食する習慣のある日本人は、十分にヨウ素を摂取しており、ヨウ素剤輸入の必要がないことがすぐにはわかった。これは五訂増補ではできなかったこと」。「これまで水分、灰分その他を差し引きした残りをしわ寄せ的に炭水化物量としていたものの一部を、FAO/WHOの直接定量法で測定したところ、従来値とほぼ一致。アミノ酸も今回分析した120点について、過去のデータと非常によく相関した。プロの分析は素晴らしい」と語った。

2型糖尿病リスク低減に効く 5つの習慣をNIHが解明

糖尿病は米国の死因第7位。米国の国民健康栄養調査によると、2010年の糖尿病患者数は2580万人で、国民の8.3%にのぼる。

9月6日付米国内科学会紀要に掲載された米国立衛生研究所(NIH)の調査で、2型糖尿病発病リスク低減のための5つの生活習慣が解明された。

①健康的な食生活、②運動、③標準体重の維持、④非喫煙、⑤適度な飲酒の5つがそれで、このうち1つを続けるだけでもリスク低減効果があるとするとともに、発病の最大のリスクである肥満については、週3回の運動に、他の健康な生活習慣を1つ加えることが推奨されている。

石鹼で小麦食物アレルギー？ 回収「茶のしずく」

人気女優の「あきらめないで」のCMでヒットした「茶のしずく」石鹼が、平成22年12月7日以前の出荷分を対象にメーカーの自主回収が進められている。

回収理由は、同石鹼に使用されていた小麦加水分解物によって感作された使用者に小麦食品摂取後に発症する全身性のアレルギーが出たため。

小麦加水分解物とは、小麦のたんばく質を酵素や塩酸などを使用して細かく分解したもので、保水性があるために化粧品やシャンプー類に使用されている。

なぜ洗浄に使う石鹼で食物アレルギー様の症状が出るのか。からだの内外を隔てる生体防御器官としての皮膚に免疫機能が発達しているためとされる。

9月9日より、小麦由来製品には容器外箱等への成分表示が義務づけられた。

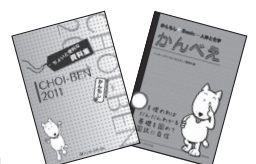
第26回管理栄養士国家試験対策

2012年 管理栄養士 国家試験 全国統一模擬試験「かんもし」

KANRIEIYOSHI
MOGI SHIKEN 2012

- 第1回 2011年5月1日～9月30日
- 第2回 2011年10月18日～10月30日
- 第3回 2012年1月24日～2月12日

お申込
受付中



第2回・3回の連続受験で
どちらか差し上げます

ホームページで
国試問題、合格状況、
保健統計資料、
新ガイドラインを
公開中!

click!



かんもし 検索

http://www.intermed.co.jp/

連絡はかわら版への要望・感想、今月のキーワードは「トリミング」。○に入る言葉と所属・氏名・住所等を書いてn@intermed.co.jpまで。もちろん豪華粗品進呈。

