



また、ノロウイルス食中毒の事件が新聞をにぎわしていますね。幼稚園の餅つき大会で154人、鳥取の飲食店で60人、横浜のホテルで52人、山梨県の宴会場で45人、と大人数の感染者がでてしまっているようです。楽しい会が一瞬にして、悲しい事件になってしまう食中毒。ノロウイルス食中毒は食材の温度管理と手洗いの徹底で防げます。一瞬の気の緩みが大きな事件につながります。職場のみんなでも声を掛け合って、協力して食中毒を防いでいきましょう。

## カドミウムについて

先日ニュースで、【カドミウム、給食の玄米から微量検出 兵庫・地元で収穫】というニュースが紙面をにぎわしていました。『兵庫県体育協会は12日、今月4.5の両日に同県神戸町の学校給食などで使った玄米から0.79ppmのカドミウムを検出したと発表した。食品衛生法の基準である1.0ppmを下回り、人体への影響はないというが、0.4ppm以上1.0ppm未満の場合、農林水産省が流通を止める措置をとっている。』との内容でした。とっても怖いニュースに感じますが、そもそも、カドミウムって何なのかご存知ですか？調べて見ました。

### ●カドミウムはどのような物質ですか？ どのような害があるのですか？

カドミウムは、鉱物中や土壌中などに天然に存在する重金属で、鉛・銅・亜鉛などの金属とともに存在することから、日本においては1千年以上前から鉱山開発などにより、地中から掘り出されてきました。自然環境中のカドミウムが農畜水産物に蓄積し、それらを食品として摂取することで、カドミウムの一部が体内に吸収され、主に腎臓に蓄積します。カドミウム濃度の高い食品を長年にわたり摂取すると、近位尿細管の再吸収機能障害により腎機能障害を引き起こす可能性があります。また、鉄欠乏の状態では、カドミウム吸収が増加する報告があります。なお、カドミウム中毒の事例としてイタイイタイ病がありますが、今回検討が行われているような低濃度のカドミウムの摂取とは状況が全く異なっており、低濃度の摂取でイタイイタイ病が発症することは考えられません。

厚生労働省HPより抜粋

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/12/h1209-1c.html>

### ●毎日お米を食べても健康に影響はないのですか？

食品安全委員会の食品健康影響評価によると、「近年、日本人の食生活の変化によって1人当たりの米消費量が1962年のピーク時に比べて半減した結果、日本人のカドミウム摂取量は減少してきている。2007年の日本人の食品からのカドミウム摂取量の実態については、21.1μg/人/日であったことから、耐容週間摂取量の7μg/kg体重/週よりも低いレベルにある。したがって、一般的な日本人における食品からのカドミウム摂取が健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと考えられる。」とされています。

### 食品の自主検査について

この2ヶ月程で、食品の自主検査のお問い合わせを何件か頂くようになりました。

- ・生菌数
- ・大腸菌(群)
- ・黄色ブドウ球菌

左記の3項目を調べて  
**4,200円/1食品**

他の検査項目も承ります。詳しい事はぜひ、お問い合わせ下さい。お待ちしております。

株式会社 アーテック

ホームページ <http://www.842581.com/>

愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

Eメール：[artec@842581.com](mailto:artec@842581.com)

TEL 0120-842581

FAX 0120-842860

アーテック倶楽部事務局：寛 智美

## 自慢のレシピ

### ●材料(3~4人分)

・もち米 100cc ・粉糖 適量 ・食紅(赤・緑) 適量 ・揚げ油 適量

作り方

- 1.もち米をカップ100cc量っておく。
- 2.揚げ油を170℃に熱し、もち米を洗わずに入れる。  
※もち米は3回に分けて揚げる。
- 3.ポップコーンのようにはじけたら、手早くペーパータオルを敷いたバットにすくいとる。
- 4.熱が完全にとれたら、ポリ袋に粉糖と食紅と3のあられを入れ、空気を吹き入れてふくらまし、まんべんなくまぶすように上下にふる。

■今回は来月のお雛様に使える、手作りひなあられのレシピです。ぜひ、手作りお菓子を献立に加えてみてください♪