

サニナビ 北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

今年も、「サニナビ北九州」を よろしくお願ひします！

今年の第1号は、毎年恒例の、昨年1年間の話題を、振り返ってみたいと思います。

この機会に、「いつ」「どんなこと」が起こったか、思い出してみましよう。

★各地でノロウイルスによる 食中毒発生

昨年も、各地でノロウイルスによる食中毒が発生しました。左の表は、平成26年のノロウイルス食中毒のうち、患者数が多い事例をあげたものです。

発生年月日	発生場所	原因食品	原因施設	患者数
H26.1.15	静岡県	食パン	製造所	1271
H26.1.22	広島県	不明 (デリバリー給食)	仕出屋	301
H26.1.7	茨城県	不明(弁当)	仕出屋	216
H26.1.26	新潟県	飲食店が提供した食事	飲食店	194
H26.2.26	福島県	不明 (提供された食事)	飲食店	178

※H27.1.5までに厚生労働省に報告があったもの

★静岡の花火大会で O157食中毒発生

ノロウイルスは感染力が強く、1件あたりの患者数が多いことが特徴です。ただ、ノロウイルスに注意が必要な時期が続きます。食品の十分な加熱、手洗い、調理器具の消毒等、基本的な対策を確実にを行い、ノロウイルス食中毒を予防してください。

平成26年7月、静岡市で開催された花火大会の露店で販売された「冷やしぎょうり」を原因とする、O157食中毒が発生し、患者数510人と、大規模なものとなりました。なお、汚染経路の特定には至っていません。

昔から作られてきた漬物は、塩分濃度が高く、保存性が高いものでした。しかし、最近の浅漬は、減塩ブームの影響で、塩分濃度が低く、保存性の乏しいものが多くなっています。浅漬による食中毒は過去にも発生しており、平成24年、白菜の浅漬が原因の食中毒で8名の方が亡くなられたのは、記憶に新しいところです。

国が定めた「漬物の衛生規範」では、原材料の受入れから製品の販売まで、各工程における取扱い等の指針を定めています。

ます。浅漬を製造する際には、原材料の洗浄消毒や、食品の低温管理等、衛生管理を確実にすることが大切です。

★北九州市の食中毒発生状況

平成26年に市内で発生した食中毒の内訳は次のとおりです。市内では、カンピロバクターによる食中毒が多く発生しています。また、4月には、市内で初めて、サポウイルスによる食中毒が発生しました。サポウイルスについては、6月号で特集していますので、是非、参考にしてください。

発生年月日	発生場所	原因食品等	原因物質	原因施設	患者数
H26.1.19	八幡西	焼肉コース料理 (鶏生食含む)	カンピロバクター	飲食店	4
H26.4.5	小倉北	弁当(推定)	サポウイルス	飲食店	66
H26.4.18	小倉北	コース料理(推定)	カンピロバクター	飲食店	32
H26.5.25	小倉南	弁当(推定)	大腸菌	仕出屋	174
H26.8.15	門司	ヒラメの刺身	グドア・セブテン ブクタータ	飲食店	7
H26.10.19	八幡東	不明	カンピロバクター	飲食店	8

患者数合計 291名

★「食品等事業者が実施すべき 管理運営基準に関する指針 (ガイドライン)」の改正

食品衛生法に基づき、都道府県等が、衛生管理上講ずべき措置を条例で定める

場合の参考として、国では、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を示しています。平成26年5月、国の指針が改正され、従来の基準(従来型基準)に加え、新たにHACCP※を用いて衛生管理を行う場合の基準(HACCP導入型基準)が規定されました。

食品の製造等の衛生管理の手法については、HACCPが国際標準として広く普及が進んでいます。また、HACCPの導入により、食中毒や食品衛生法に違反する食品の製造の防止等、食品の安全性の向上が期待できます。将来的に、HACCPによる工程管理の義務化を見据えつつ、段階的な導入を図る目的から、食品等事業者が実施すべき管理運営基準として、「従来型基準」または、「HACCP導入型基準」のいずれかを満たすよう、国の指針が改正されました。

北九州市でも関係条例の改正について準備をしているところです。

※HACCPとは・・・
原材料から最終製品までの各工程の危害を予測した上で、危害の防止につながる重要な工程を継続的に監視し、記録することで、安全性を確保する衛生管理手法

編集後記

今年の元旦は、あいにくの天気で、急遽、予定を変更した方もいたのではないのでしょうか。今月の写真は「七草がゆ」です。

裏ザニナビ

北九州食品情報 掲示板

食品安全情報

■ 全国の異物混入報告について

食品への異物対策は、調理従事者や食品製造者などにとって重要な課題です。こういった状況を踏まえ、1月9日、厚生労働省は、食品への異物の混入防止のための取組を徹底するよう、各都道府県等に通知を出しました。

通知の内容は、次の事項に留意し、食品への異物の混入を防止するようということです。

- ① 野菜裁断機等、機械・設備類は適正に使える状態か
- ② 虫やねずみ等の侵入をふせいでいるか
- ③ 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスク等を着用しているか
- ④ 食品製造に不要なものを製造施設内に持ち込んでいないか



異物の原因として多いものは、毛髪、虫、金属片です。各異物の混入防止対策については、サニ

ナビ6月号で具体的に取り上げていますので、そちらを参考にしてください。

異物混入が発覚した際は、原因の究明や商品の回収など、すみやかに対応することが大切です。適切に顧客に対応することもとても大切なことです。また、消費者として、食品の異物混入を発見した場合、冷静な対応をとるようお願いします。

■ プリの加工食品から 高濃度のヒスタミン！

1月10日、青森県保健衛生課は、事業者が製造したプリの加工食品が、高濃度ヒスタミンによる食中毒を引き起こしたとして、同社に対し、9日から5日間の営業停止と商品の回収を命令したと発表しました。回収対象商品は、プリ煮付、プリ照焼、プリ切身などの25商品です。



青森県によると、1月2日と3日に東京の飲食店で同社が製造したプリのいしる漬干し（魚醬で漬けた干物を食べた客計5名が、顔の紅潮や下痢などを訴えました。1月9日、東京都は、店に残っていた商品

から高濃度（100gあたり280〜418mg）のヒスタミンが検出されたため、本件を食中毒と断定しました。5名の症状はいずれも軽いということでした。

ヒスタミンは、食品中に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンから、ヒスタミン生成菌によって生成するものです。温度管理が悪いとヒスタミン生成菌が増殖し、ヒスタミンが食品中に高濃度に蓄積してしまいます。主な原因食品は、赤身魚（マグロ、カツオ、サバ、サンマ等）やその加工品（干物、ツナ缶等）です。



ヒスタミン食中毒は、食物アレルギーと症状が似ているので、アレルギー様食中毒と呼ばれています。一般的には100mgあたり100g以上の食品で発症するとされていますが、実際は摂取量が問題となります。また、ヒスタミンは加熱調理の温度では分解されないため、一度生成すると取り除くことができません。

食後数分〜60分くらいで顔面、特に口のまわりや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんましん、発熱などの症状を呈します。たいてい6〜10時間で症状は回復します。

魚は常温に放置したりせず、低温管理を心がけ、なるべく早めに消費するようにしましょう。また、ヒスタミンは検査（試食）で判明することもあります。舌や唇を刺すようなピリピリした刺激を感じた場合は、食べないようにしましょう。

■ 豆菓子に「乳成分」が混入！

日本郵便は、郵便局で幹旋しているカタログ商品の一部にアレルギー成分が混入していた可能性があるとして、自主回収を発表しました。

日本郵便によると、自主回収したのは、カタログ商品の「百貨店特選郵便局のお歳暮」に掲載されていた「豆菓子・豆乳プリン詰め合わせ」の89個です。平成26年10月27日から12月12日に販売されたもので、商品の豆菓子に、本来使用していない「乳成分」が混入した可能性があったということです。製造ラインの洗浄が不十分だったため、ほかの商品に使用していた乳成分が混入したとみられています。

日本郵便は、これまでにアレルギー被害の報告はないとしています。

乳成分は、特にアレルギーを起こしやすいとされる食品で、表示が義務付けられている特定原材料のうちの1つです。この事例のように、ほかの商品と共用でラインを使用している場合は、商品間での混入の危険性があります。そのため、洗浄を徹底することがとても大切になってきます。混入防止対策として、特定原材料が含まれている商品を後で製造したり、共用ラインをやめ、専用ラインにすることも有効な手段です。

