

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

よろしくお願ひ申し上げます！

今年の1月号は、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
ったか、思い出してみましよう。

★衛生管理運営基準が改正されました！

北九州市では、平成27年3月17日、「北九
州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき
措置の基準等に関する条例の一部を改正する
条例」を公布し、平成27年4月1日から新し
い基準が適用されることになりました。

改正のポイントを3つ紹介します。

- ① HACCP導入型基準の新設
- ② 保健所への報告義務の追加
- ③ ノロウイルス食中毒対策の追加

★豚の食肉を生で食べるのが 禁止されました！

平成27年6月12日、豚の食肉(内臓を含む)
を生食用として販売・提供することが、法律
で禁止されました。

豚の食肉の生食については、E型肝炎ウィ
ルスや、食中毒菌、寄生虫による危害要因が

あること、E型肝炎ウィルスや寄生虫は内部
汚染であり、内部までの加熱以外のリスク低
減策が考えられないことから、公衆衛生上
のリスクが大きいと結論付けられました。

★北九州市の食中毒発生状況

平成27年に市内で発生した食中毒の内訳は
表1のとおりです。9月に市内で初めて、「ハ
スイモ」と思って食べたクワズイモ(推定)によ
る食中毒が発生しました。
食べる前によく確認をしましょう。

【特徴】

サトイモ科の多年生植物で、主に観葉植物
として栽培されています。成長すると、高さ
は1m以上になります。全体的に鮮やかな緑
色で、葉の形が「サトイモ」や「ハスイモ」
によく似ています。

【有毒成分】

シュウ酸カルシウム

【症状】

摂食後すぐに、シュウ酸カルシウムの針状
結晶による刺激を原因とする口腔内の激痛、
しびれなどが見られます。



NO	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	3月8日	八幡西区	2	1	ゴマサバ	アニサキス	飲食店
2	6月29日	小倉北区	21	15	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店
3	8月2日	八幡西区	9	6	ヒラメ姿造り	クドア・セブテンブクタータ	飲食店
4	9月14日	小倉南区	1	1	クワズイモ(推定)の茎	植物性自然毒(シュウ酸カルシウムの結晶)	家庭
5	10月9日	不明	21	15	不明	ウェルシュ菌	不明

表1 平成27年 食中毒発生事例

食 品 安 全 情 報

愛知県大府市の配達弁当会社が製造した
弁当が原因で、県内の幼稚園、保育園の園
児ら618人が食中毒症状を訴えました。原因
食品となった弁当にはマカロニソテー・
コロッケなどが入っていました。ノロウィ
ルスとサルモネラ菌が検出されました。
12月25日、愛知県は、患者は1094人に拡大
したと発表しました。県内で一度の食中毒
患者が1000人を超えたのは昭和48年以来だ
そうです。なお、12月14日付で保健所は製
造施設を営業禁止処分としました。

カフェイン大量摂取が原因か

20代男性死亡

亡くなったのは九州に住む20代の男性で、
自宅でおう吐して意識を失っており、その
後、死亡が確認されたということです。

警察からの依頼で、解剖を行なったとこ
ろ、血液中から致死量のカフェインが検出
されたため、カフェインの
大量摂取による中毒死と
診断しました。

カフェインが含まれる
エナジードリンクを大量に
飲んだり、カフェインが含ま
れるほかの食品や錠剤と併
用すると、危険性があるので
注意してください。



編集後記

申年は寒波のスタートとなりました。
今年もサニナビをよろしくお願ひします。
今月の写真は、「だいたい」です。