

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

新年明けましておめでとうございます

今年も「サニナビ北九州」を

よろしくお願い致します！

新春第一弾は、「食」に関する昨年一年間の話題をふり返ってみたいと思います。

緊急情報！

ノロウイルス遺伝子変異で

感染リスク増大か

厚生労働省は、感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の感染予防対策の啓発について12月21日付けで、全国の自治体に通知を出しました。本シーズンの感染症発生動向調査における感染性胃腸炎患者の報告数は、直近5年間で最も流行した平成24年のピーク時に迫る水準です。厚生労働省ホームページのノロウイルスに関するQ&Aなどを参考に手洗い等の対策に努めてください。

★北九州市の食中毒発生状況

平成28年に市内で発生した食中毒の内訳は表1のとおりです。8月にヒスタミンによる食中毒が4年ぶりに発生しました。食中毒発生は8件です。

ヒスタミン食中毒について！

【概要】

8月5日、市内製造業者から保健所へ通報がありました。提供先の保育園から、給食を食べた園児8名が喫食直後に口の周辺に湿疹が出た旨の届出がありました。

【発生状況】

・36名中、有症者17名(園児、職員)

・喫食直後より30分後に発疹等のアレルギー様症状が出ました。

・業者は保育園からの報告を受け、他の提供先への配食を停止しました。

・検食として保存中のアジの小判焼き及び原材料のアジのすり身からヒスタミンを検出しました。

【事件断定】

・疫学的調査により、ヒスタミンによる食中毒と断定しましたが、原因施設は特定できませんでした。

【衛生指導】

・アジのすり身を製造した業者に対して温度管理の徹底等の衛生指導を行いました。

ヒスタミンは、青魚類などの温度管理が適切でないで発生することがあります。



★養殖フグ肝食用としては却下の方向で

12月7日、内閣府食品安全委員会専門調査会は、水産業者(佐賀県)が提案していた無毒化した養殖トラフグの肝を食用として取扱うことについて「安全性が確保されていない」と

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	2月25日	八幡東区	1	1	さばの刺身	アニサキス	魚介類販売店
2	4月1日	八幡西区	111	84	不明(仕出し料理等)	ノロウイルス	飲食店
3	8月5日	小倉北区	36	17	アジの小判焼き(給食)	ヒスタミン	不明
4	9月11日	小倉北区	15	10	不明(鶏コース料理)	カンピロバクター	飲食店
5	11月7日	八幡西区	37	30	不明	ノロウイルス	飲食店
6	12月13日	戸畑区	6	3	不明(鶏刺し等)	カンピロバクター	飲食店
7	12月18日	八幡西区	315	158	ホテル料理等	ノロウイルス	ホテル
8	12月	小倉北区	調査中	調査中	調査中	ノロウイルス	飲食店(ホテル)

表 1 平成 28 年食中毒発生事例

する評価結果をまとめ、安全委員会が年度内に最終的な結論を出す予定です。専門調査会は、業者が考案した、フグの肝臓の一部を一匹ずつとって検査を行い、フグ毒の有無を調べる検査手法が不十分なこと、安全性を検証するデータの不足や養殖方法についての安全性確認のための実験データも不足していることへの懸念を示しました。

食 品 安 全 情 報

クマ肉で食中毒・寄生虫 「旋毛虫」(せんもうちゅう)で発生

茨城県は12月23日、水戸市内の飲食店で11月下旬から12月上旬にかけて「クマ肉のロースト」を食べた客15名が、発疹、発熱、倦怠感等の症状があり全員が医療機関を受診しました。調査の結果、クマ肉から「旋毛虫」(せんもうちゅう)という寄生虫を確認したと、患者の共通食がクマ肉であること、症状も共通していることから、クマ肉を原因とする食中毒と発表しました。国内で「旋毛虫」による集団食中毒が確認されたのは昭和56年に三重県で発生して以来35年ぶりです



編集後記

四年は晴のスタートとなりました。今年もサニナビをよろしく願っています。今月の写真は「葉ぼたん」です。