

サニナビ

北九州

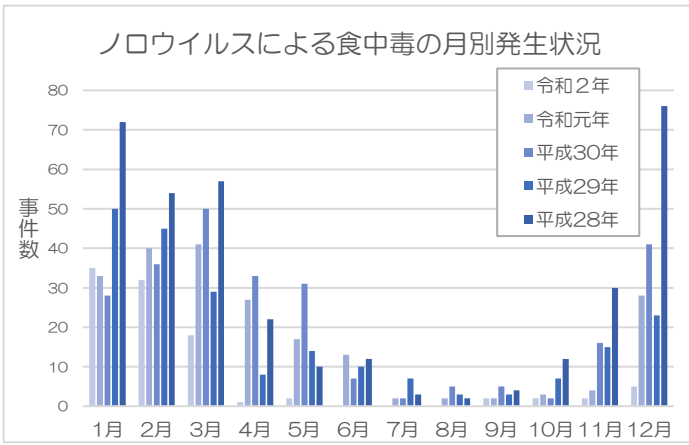


北九州市保健所
生活衛生課
食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

2021年も残すところあとわずかとなりました。今年も、改正食品衛生法の施行や食品等の自主回収報告制度の開始により、大きく動きのあった一年でした。本格的に始まったHACCPに沿った衛生管理等、日頃の衛生管理を見直し、来年からも食の安全を徹底していきましょう。

ノロウイルス流行の季節となりました

ノロウイルスは、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行するため、これからの時期は気をつける必要があります。



データ：厚生労働省 ノロウイルスによる食中毒発生状況より

ノロウイルスは、手指や食品を介して口から体内にウイルスを取り込むことで感染し、嘔吐、下痢、腹痛などの症状を引き起こします。感染経路には以下のものがあります。

- ① ノロウイルスが大量に含まれるふん便や吐きつから人の手を介しての二次感染
- ② ヒトからヒトへの飛沫等による直接感染
- ③ ノロウイルスに感染した食品取扱者を介して汚染された食品の喫食
- ④ 汚染されていた二枚貝（カキ等）を、生あるいは十分に加熱調理しない状態で喫食
- ⑤ 汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取

ノロウイルスは、①②のような感染経路の場合と、③④⑤のような食中毒の場合があります。この多彩な感染経路により、毎年ノロウイルスが流行しています。

食品取扱者のこまめな手洗い・消毒や、調理器具の洗浄・次亜塩素酸ナトリウム等による消毒により二次汚染を防止すること、加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、中心部が85℃）

90℃で90秒間以上）することにより、ノロウイルスを予防しましょう。ノロウイルスによる症状、予防方法等の詳しい内容については、サニナビ北九州2019年11月号及び2020年10月号をご覧ください。

フグによる食中毒にご注意ください

フグは、猛毒のフグ毒テトロドトキシンをもち、素人調理や肝臓等の有毒部位の喫食による食中毒が毎年発生しています。また、死亡事例も報告されており、日本でおこる食中毒死者の過半を占めています（厚生労働省 自然毒のリスクプロフィール：魚類：フグ毒より）。有毒部位の除去は、法律や条例等で認められたフグ処理師及び施設で取扱ってください。フグの素人調理は絶対にやめましょう。フグ毒による症状等については、サニナビ北九州2020年1月号及び2020年12月号をご覧ください。

北九州市でフグ毒による食中毒発生

10月18日、北九州市門司区在住の市民が自分で釣ったフグを持ち帰って調理し、食べたところ、家族2人が指先や口唇のしびれ、吐き気、嘔吐、頭痛、ふらつき等の症状を呈す食中毒を起こしました。このように、家庭で素人調理したフグを喫食したことによる食中毒が多く発生しているため、注意しましょう。



食品安全情報

11月26日、もつ鍋セットの牛もつ（容器包装詰加圧加熱殺菌食品）を製造している福岡市の営業者から、膨張のため自主回収していると連絡を受けた博多保健所は当該営業者が、食品衛生法で定める規格基準に適合しない方法で当該食品を製造していることを確認したため、回収を命じました。

食品衛生法では、規格基準が定められている食品は、規格基準に従い製造しなければならぬとされています。食品を製造されている方は、厚生労働省のホームページに規格基準が掲載されているので、今一度確認しておきましょう。

（参考資料：厚生労働省「食品別の規格基準について」）



新たな原料原産地表示制度の経過措置期間があと1年で終了します

平成29年9月に施行された改正食品表示基準の経過措置期間が令和4年3月31日で終了します。全ての加工食品において、原料原産地表示が必要となります。（参考資料：サニナビ北九州2019年11月号、消費者庁 新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報）

編集後記

今年もサニナビ北九州をご愛読いただきありがとうございました。今月の写真は「白菜」です。

