

サニナビ 北九州



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



謹賀新年

本年も「サニナビ北九州」を
どうぞよろしく願います。

新春第1号では、毎年恒例の昨年1年間
の北九州市内での食中毒発生状況を振り
返ってみたいと思います。

令和4年北九州市食中毒発生状況

令和4年の北九州市における食中毒発
生状況は表1のとおりです。

令和4年は、新型コロナウイルス感染症
による飲食店の営業自粛などが少しずつ
緩和されたことも影響しているのか、食中
毒の件数と患者数ともに前年より増加し
ています。具体的には、令和3年の食中毒
件数4件、患者数18人に対し、令和4年は
21件、135人となりました。(令和4年12
月28日時点)特に病因物質として増加し
たのが「アニサキス」と「カンピロバクタ
ー」の2つです。アニサキスに関してはパ
ックナンバール令和3年9月号に、カンピロ
バクターについては令和4年5月号にそ
れぞれ取り上げた記事がありますので併
せてご覧ください。

表1 令和4年北九州市食中毒発生状況

発生月日	発生場所	患者数	原因食品等	病因物質	原因施設
1月2日	八幡西区	48	不明(仕出し料理)	ノロウイルス	飲食店
1月9日	小倉北区	3	不明(鶏料理を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店
2月28日	門司区	1	魚介類の刺身	アニサキス	魚介類販売店
3月27日	門司区	1	しめ鯖	アニサキス	家庭
5月13日	小倉南区	1	魚介類の刺身	アニサキス	魚介類販売店
5月23日	八幡西区	3	不明(鶏料理を含む料理)	カンピロバクター	飲食店
6月4日	小倉北区	5	不明(鶏料理を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店
6月22日	小倉北区	1	ゴマサバの刺身(推定)	アニサキス	飲食店
7月15日	門司区	1	サバの押し寿司	アニサキス	不明
7月21日	小倉北区	21	不明(仕出し弁当)	ぶどう球菌	飲食店
10月9日	小倉北区	4	不明(鶏料理含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店
10月15日	八幡西区	33	不明(当該施設で調理された給食)	サルモネラ属菌	認定こども園
10月17日	小倉北区	2	不明(鶏のレバー刺しを含む料理)	カンピロバクター	飲食店
10月22日	門司区	1	しめ鯖(推定)	アニサキス	魚介類販売店
10月23日	小倉北区	1	しめ鯖(推定)	アニサキス	飲食店
10月24日	不明	1	不明(飲食店で提供された鮮魚介類)	アニサキス	飲食店
11月10日	小倉北区	4	ヒラメの刺身	クドア・セプトランブクタータ	家庭
11月13日	門司区	1	不明(しめ鯖又はイカの塩辛)	アニサキス	魚介類販売店
11月21日	小倉南区	1	ツブ貝(エゾボラモドキ)(推定)	動物性自然毒(テトラミン)	家庭
11月25日	小倉北区	1	しめ鯖(推定)	アニサキス	魚介類販売店
12月5日	門司区	1	不明(12月5日に喫食したサバの漬け、または12月4日に喫食した刺身)	アニサキス	不明

※現在確定
分であり、今
後追加変更
等の可能性
があります。

ツブ貝による食中毒について

通称「ツブ貝」と呼ばれるエソバイ科の
巻貝が原因となり、近年北九州市では、**令
和4年に1件**、令和3年に1件、平成29年
に1件の食中毒が発生しています。

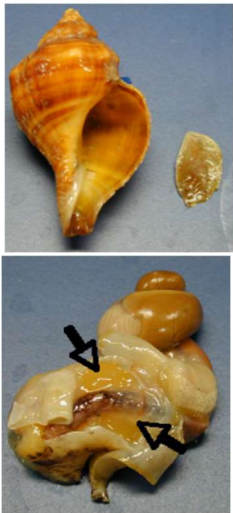
巻貝の唾液腺中に含まれるテトラミン
と呼ばれる毒素が原因物質です。症状は食
後30分から1時間程度で現れます。激し
い頭痛、めまい、船酔い感、酩酊感、足の
ふらつき、眼底の痛み、眼のちらつき、嘔
吐感などを起こしますが、死亡事例は現在
のところ報告されていません。また、テト
ラミンは酸や熱に強く、加熱しても無くな
ることはありませんので注意が必要です。
食中毒予防のポイントとしてはテトラミンが
含まれている唾液腺を除去することです。
唾液腺は肉質部分の中にある淡黄色をし
た1円玉くらいのおおきさのもので、指で簡
単に取り除くことができます。

殻付きで巻貝を販売する場合は、唾液腺
を除去して食べるよう注意喚起をお願い
いたします。また、むき身で巻貝を販売す
る場合は、唾液腺を除去して販売するよう
にしてください。

ツブ貝(ヒメエソボラ)の写真

【引用：厚生労働省HP】

上：貝殻と蓋
下：むき身(矢印は唾液腺)



食物アレルギーに関する義務表示追加(くるみ)

消費者庁は、現在「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励している「くるみ」について、義務表示となる「特定原材料」に移行させることを決定しました。公布後2年間の経過措置を経て令和7年4月から、くるみのアレルギー表示が義務化されます。

この背景には、近年健康志向の高まりから、消費者の木の实(ナッツ)類の摂食機会が増えていることがあります。これに伴い、木の实類に起因するアレルギー発症数は年々増加しています。その中でくるみに関しましては、令和3年度に行われた「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」の結果によると、即時型症例、ショック症例ともに品目別において3番目です。(上位2つは、1番から順に、鶏卵、牛乳)

事業者の方におかれましては、2年という経過措置期間はあるものの、アレルギー物質は時に人の生命を脅かす重大な要素となり得ますので、早めの表示切替準備をお願いいたします。

編集後記



本年も、製造業者や調理関係者により良い情報を提供できるよう、努めてまいりますので、引き続きよろしくお願いたします。

年末からまた一段と寒さが厳しくなりました。お体には十分お気を付けてください。今月の写真は「ごちそう」です。

【今年のテーマは「果物」です】