

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4階
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

立春を迎え、暦の上では春の兆しが見え始める時期になりましたが、相変わらず寒さの厳しい日が続いていますね。少しでも体調が悪いと感じたら、食品に触れる作業には携わらないようにしましょう。

さて、今月はトピックス2件と、お知らせ1件をご紹介します。

トピックス①

「釜揚げしらす」にフグの稚魚が混入?

昨年12月、福岡市の業者が加工した「釜揚げしらす」に「フグの稚魚(推定)」が混入していたことが原因で、商品の回収をしているとの情報がありました。他にも、昨年は川崎市の業者が加工した「しらす干し」などでも同様の混入事例が起きています。

「河豚(フグ)は食いたし命は惜しい」ということわざがあるように、フグは日本でも昔から親しまれている一方で、一般にテトロドトキシシンという猛毒があることが知られています。そのため、有毒部位が残ったままの恐れがあるフグを一般に販売することはできません。たとえ今回のように小さな稚魚のフグであっても例外ではなく、厚生労働省は「稚魚だとしても安全とは言い切れない」との見解を出しています。

フグの稚魚の混入を防ぐには、作業工程での「目視確認」による除去が最も重要です。同じような製品を加工している業者の皆様におかれましては、いま一度、対策の徹底をお願いします。



トピックス②

学校給食で食物アレルギー事故発生!

昨年9月、新潟県上越市内の小学校で、乳アレルギーがある児童に誤って乳成分を含む給食を提供し、この児童が発疹などの食物アレルギー症状により救急搬送されたという事故が発生しました。この事故にあたっては、学校の栄養教諭が、給食に使用予定の「冷凍クリームコーン」に「乳成分が含まれていない」と思い込み、発注前に配合成分表を取り寄せるなどの確認作業を怠っていたそうです。それに加えて、給食の調理前の原材料確認時に、調理員が冷凍クリームコーンの原材料名に記載されていた「脱脂濃縮乳」という表記を見落とすなど、

複数の不適切対応が重なった結果としてこの児童に提供してしまったとのこととです。

食物アレルギーのある人にとっては命にかかわる問題です。食物アレルギーによる事故を起こさないためにも、アレルギー対応食を作る際には次のポイントに気を付けましょう。

【ポイント】

- 食材を発注するときは、配合成分表などの情報を十分に確認する。
- 食材の検収時や調理前に、食品表示を改めて確認する。
- 確認をするときは、1人ではなく複数の担当者で行う。

お知らせ

令和6年度北九州市食品衛生監視指導計画(案)へのご意見募集!

北九州市では、食品衛生法に基づき、毎年度「北九州市食品衛生監視指導計画」を策定しています。現在、令和6年度の計画案について、市民の皆様からご意見を募集しています。意見募集期間などの詳細につきましては、次のお知らせです。

【意見募集期間】

令和6年1月15日(月)から
令和6年2月16日(金)まで

【計画案の入手方法】

①窓口での配布

- 保健福祉局保健衛生課(市役所8階)
 - 保健所東部生活衛生課(小倉北区馬借1-7-1 総合保健福祉センター4階)
 - 保健所西部生活衛生課(八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ6階)
 - 区役所保健福祉課 生活衛生担当(小倉北区、八幡西区を除く)
- ②インターネットでの配布



募集中!

【意見提出方法】

住所、氏名をご記入のうえ、次のいずれかの方法で「北九州市保健福祉局保健衛生課」あてにご提出ください。

- ①電子メールによる提出
ho-seisei@city.kitakyushu.lg.jp
- ②郵送又は直接持参による提出
〒803-8501 小倉北区内1-1
③FAXによる提出
093-582-4037

編集後記

今年は恵方巻を食えましたか? もともとは関西地方の食文化だった「丸かぶり寿司」を、某コンビニエンスストアが「恵方巻」と銘打って全国に広めたそうですよ。今では北九州でもお馴染みになりましたね。

今月の写真は、「柿の種」です。