

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
小倉北区馬借 1-7-1
4階
TEL 093-522-8728
FAX 093-522-1025

暑い季節も過ぎ去り、寒さや乾燥を感じる日が増えてきました。乾燥する冬はノロウイルスが流行りやすい季節です。引き続き食品の衛生管理に十分注意しましょう。



食物アレルギーについて

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで、じんましんや喘息などの不利益な症状を起こすことです。重篤なものだと血圧が低下してショック状態になるといった症状もあり、最悪の場合死に至ることもあります。

そのため、食品表示基準には食物アレルギーに関する表示についての規定が定められています。また、特定多数の人に日々食事を提供する集団給食施設などにおいては特に、喫食者のアレルギーの有無について把握し、注意することが重要



食物アレルギー関連の事故について、今年度起きた事例を1つご紹介いたします。

9月27日に福岡県内の少年自然の家に

おいて、食物アレルギー対応食を希望していた児童に対し誤って普通食を提供する事故が発生しました。カレーの野外調理においてアレルギー対応のルーを使用する予定であったにも関わらず、通常のルーを使用してしまったというものです。2名の児童が、かゆみ、咳、喉の痛みといった症状を訴えましたが、服薬やかかりつけ医の受診等により症状は治まったとのこと

原因は施設職員間の情報伝達と確認が不十分であったためとされており、施設の管理運営者に対して、食物アレルギーを有する利用者への適切な食事提供の徹底が指導されました。



食物アレルギー表示のポイント

食物アレルギーに関する表示については、発症数や重篤度から勘案し、「特定原材料」、及び「特定原材料に準ずるもの」が規定されています。

- ・ 特定原材料：表示を義務付け
- ・ 特定原材料に準ずるもの：表示を推奨

(任意)

これらの品目は必要に応じて変更される場合があるため、最新の情報であるか注意しておく必要があります。昨年度の重要な変更内容についてお知らせします。

☆特定原材料に「くるみ」を追加

令和5年3月の改正により、特定原材料に準ずるものであった「くるみ」が特定原材料に移行され、義務表示品目となりました。経過措置期間は令和7年3月31日までです。措置期間が今年度中で終了しますので、対応漏れがないか今一度ご確認ください。

現在の対象品目は以下の通りです。

【特定原材料】
えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

【特定原材料に準ずるもの】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

アレルギー表示漏れは重大な健康被害に繋がる恐れがあります。食品関連事業者の皆様は特にご注意ください。

毒キノコによる食中毒に注意

続いては、実りの秋に注意したい有毒キノコについてです。今年も既に何件か事故が発生しています。10月30日に松山市で発生した事故では、山でヒラタケと思いついたキノコを人に分けて喫食したところ、喫食した6人全員が嘔吐や吐き気など

の症状を訴えました。喫食したのは毒キノコの「ツキヨタケ」であったと推定されています。



☆毒キノコによる食中毒を防ぎましょう

先ほどの事例のツキヨタケは、ヒラタケやシイタケに似た見た目をしていますが、喫食すると食後30分から1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす毒キノコです。このように、食用のキノコと間違えやすい毒キノコが原因で毎年食中毒が発生しており、注意が必要です。

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは、絶対に

採らない！ 食べない！
売らない！ 人にあげない！

ようにしましょう。また、キノコを食べて体調が悪くなったなら、すぐに医師の診察を受けてください。

厚生労働省のウエブサイトに、毒キノコの写真付きのリーフレットが掲載されていますので、そちらも参考にしてください。



↑ 厚生労働省
リーフレット

編集後記

急激に気温が下がり、体調を崩しやすい季節になっています。お気をつけてお過ごしください。

今月の写真は「プリン」です。