

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

国産牛のBSE検査廃止の方向に傾く！

牛海綿状脳症(BSE)を引き起こすプリオン
 の検査は現在、生後48ヶ月を超える牛を
 対象に実施されていますが、内閣府・食品
 安全委員会は6月16日、生後48ヶ月超の
 検査を廃止しても「人への健康影響は無視
 できる」とする評価案をまとめました。今
 後、食品安全委員会が厚生労働省に答申し、
 同省は食肉処理場でのBSE検査を原則、廃
 止する方針です。

国内では、2001年9月、BSE感染が初確認
 されました。同年10月から全頭検査が始
 まりました。その後、検査対象の月齢を段
 階的に引き上げ、2013年7月から48ヶ月超
 を対象としていました。ただし、脚がふら
 つくなど運動神経障害などがある生後24
 ヶ月以上の牛を対象とする検査は引き続
 き必要と指摘しています。

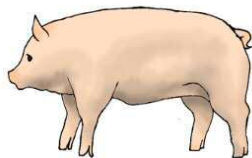
豚の生レバーを提供した経営者逮捕！

6月15日、神奈川県警浦賀署は、横須賀市の
 飲食店経営者を食品衛生法違反容疑で逮捕し
 たと発表しました。厚生労働省が昨年6月に、
 豚の食肉(内臓を含む)を生食として販売・提供
 することが禁止されてから、初めてのケースで

す。逮捕容疑は4月中旬、経営者の店舗内で豚
 の生レバーを提供したことによります。警察に
 よると、メニューには「裏メニュー、焼いて食
 べてください、毎週水曜日あります」となって
 いましたが、実際に提供されたのはネギを散ら
 した生レバーだけで、コンロや七輪など、焼く
 ための道具はありませんでした。

3月に、警察に情報提供がありその後、捜査
 員が客を装って「生レバー」を注文し、一部を
 持ち帰り鑑定の結果、豚の生レバーと鑑定した
 そつです。

豚の食肉を生で食べるこ
 とが禁止されたにもかかわらず、飲食店等で毎日のよう
 に提供されている実態があ
 ることがわかりました。改め
 て、消費者の皆さまへお知ら
 せします。豚肉や豚レバーな
 どの内臓は絶対に生では食べず、中心部まで十
 分加熱して食べましょう。豚レバーをはじめと
 する肉や内臓を生で食べると、E型肝炎ウィ
 ルス、サルモネラ属菌、カンピロバクター・シ
 エジュニ／コリ等の食中毒のリスクがありま
 す。また、有鉤条虫、旋毛虫などの寄生虫の感
 染も報告されています。



特集：異物混入について第1回

●異物を入れたくても入れることができ
 ない工場・調理場が理想です
 食品に本来ついている物が、形を変え
 ると異物になることがあります。

●生き物が異物として混入することも
 例えば、野菜カップサラダは、レタスを使
 用しますから、目視工程で充分注意しない
 と、毛虫が生きたままサラダカップの中に
 混入してしまうこともあります。生き物に
 関する異物混入は、消費者の精神的なタ
 ーシも大きくなると想定されます。

異物混入を防ぐために！
 異物が入らない環境が大切！

異物の例		
人由来の物	原料由来の物	その他
押しピン	魚の骨	野菜などに付着
指輪	鱗(ウロコ)	した虫
髪の毛	獣畜の骨	カビ
ホッチキスの芯	獣畜の毛	ネズミ
絆創膏	欠けた卵の殻	ほこり
爪		



食 品 安 全 情 報

仙台市は6月16日、JR仙台駅ビルの飲
 食店で15日に揚げパンを購入した消費者が
 唇や舌のしびれを訴えた問題で、調査の結果
 フライヤーに洗剤が混入したのが原因と発
 表しました。

市によりますと、15日に揚げパンを購入
 した5人から「味がおかしい」と店に苦情
 がありました。従業員が油と誤って洗剤を揚
 げ油に入れたことが分かりました。入院され
 た方はおらず全員快方に向かったそつです。

海 外 健 康 情 報

6月12日付タイ字紙カオソッドによります
 と、タイ东北部ナーン県で、豚生肉のラップ(ス
 パイシー)とハーブ和えを食べたタイ人男性4
 人が病院に入院し、内1人が死亡していたこ
 とが明らかになりました。死亡したのは村の助
 役を務める52歳の男性。

知人のパーティーで料理として出された豚
 生肉のラップを食べた2日後におう吐、血便、
 関節まひなどの症状を起こしてその後死亡し
 たそつです。

男性は、豚生肉から豚レンサ球菌に感染し、
 髄膜炎を起こしたと見られています。

編 集 後 記

毎日暑い日が続いております。熱中症にご注
 意ください。

今月の写真は、「おへら」です。