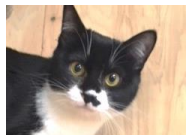


サニナビ

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

新年明けましておめでとうございます。

今年も「サニナビ北九州」を
よろしく願います！

新春第一弾は、毎年恒例の、昨年1年間の話題を振り返ってみたいと思います。

詳細は、バックナンバーでも取り上げています。

☆キザミのりを原因としたノロウイルスによる大規模食中毒が発生

平成29年1月～2月に、和歌山県御坊市、東京都立川市などの小学校で、患者数が200人にもほるノロウイルス食中毒が発生しました。調査の結果、原因は給食で提供した「キザミのり」でした。

キザミのりの加工業者は、使い捨て手袋を使用しておらず、素手で作業していました。また、12月頃には下痢や嘔吐の症状のときもあったとのこと。

この加工業者に食中毒の原因があったとして、営業禁止処分としました。



☆「福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例」が施行

平成29年4月1日に「福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例」が施行されました。

この条例の施行に伴い、特定事業者(食品等の製造者・販売者など)が食品等の自

主回収に着手した場合、その食品等の名称回収する理由などを知事に報告することが義務付けられました。

自主回収報告制度の趣旨、概要等の詳細は、福岡県のホームページを参照してください。

☆全ての加工食品で原産地表示を義務付け

国内で製造される全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料の原産地表示を義務づける新制度が、平成29年9月1日に施行されました。平成34年3月31日までの猶予期間中に、新ルールに基づく食品表示に切り替えてください。

☆平成29年北九州市食中毒発生状況

平成29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。

全国的にも多く報告されているカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が発生しました。

また、エソバイ科の巻貝の唾液腺(「テトラミン」という毒が含まれる)を除去せず食べたことで起きた食中毒もありました。



テトラミンは神経毒素で、加熱しても分解せず、喫食して30分から2時間後に視覚障害(ものが二重に見える、めまい等の症状を引き起こします。

さらに11月12月には、サニナビ12月号で特集を組んだ、寄生虫のアニサキスによる食中毒も発生しました。

No	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	2月16日	門司区	17	10	不明	ノロウイルス	学生食堂
2	4月19日	八幡西区	12	10	不明	ノロウイルス	飲食店
3	8月28日	若松区	7	3	不明 (鶏タタキ等)	カンピロバクター	飲食店
4	9月11日	小倉北区	10	5	不明 (鶏コース料理)	カンピロバクター	飲食店
5	9月26日	八幡東区	2	2	エソバイ科の巻貝 (蒸し物)	テトラミン	家庭
6	11月28日	八幡西区	3	1	アジの刺身	アニサキス	魚介類 販売店
7	12月23日	門司区	1	1	ムロアジ(刺身用フィレ) (推定)	アニサキス	魚介類 販売店

表1 平成29年北九州市食中毒発生状況(平成29年末までに断定したもの)

新しくなった食品表示のポイント！

今回は、加工食品の「原材料名」と「添加物」の表示方法について説明します。

☆加工食品の原材料名の表示方法
使用した原材料に占める重量割合の高い物から順に、その最も一般的な名称をもって表示します。

☆加工食品の添加物の表示方法

今までは、「原材料名」の欄に、添加物以外の食品を表示した後、続けて添加物を表示していました。
新しい制度では、「原材料名」の欄と別に「添加物」の欄を作って、添加物だけを表示します(例1)。



また、「添加物」の欄を設けない場合には、「添加物以外の食品」と「添加物」をはっきり区別できるように表示する方法もあります(例2、例3)。

例1 添加物の欄を作る	
原材料名	・・・鯉節、イワシ粉
添加物	調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)
例2 原材料名と添加物の間を/で分ける	
原材料名	・・・鯉節、イワシ粉/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)
例3 原材料名と添加物の間を改行	
原材料名	・・・鯉節、イワシ粉 調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)

編集後記

成年がスタートしました。今年もサニナビ北九州では、食品衛生に関する情報を掲載していきますので、引き続き愛読よろしく願います。今月の写真は、「ネ」です。