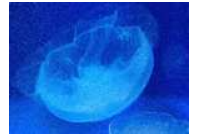


# サニナビ

## 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年間の北九州での食中毒発生状況を振り返ってみたいと思います。

### ☆平成30年北九州市食中毒発生状況

平成30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。

No	発生日	発生場所	摂食者	患者	原因食品等	病原物質
1	1月14日	若松区	36	24	不明 (会席料理)	不明
2	5月4日	小倉北区	14	6	不明 (鶏コース料理)	カンピロバクター
3	5月17日	戸畑区	221	39	不明 (寮で提供した食事)	ウェルシュ菌
4	5月27日	八幡東区	1	1	アジの刺身	アニサキス
5	7月15日	門司区	136	44	不明 (老人ホームで提供した給食)	ウェルシュ菌
6	7月23日	小倉北区	9	4	不明 (コース料理)	カンピロバクター
7	9月14日	門司区	149	100	フェリーで提供した食事 (推定)	ノロウイルス
8	10月6日	小倉北区	4	3	コース料理 (鶏タタキ、鶏刺身含む)	カンピロバクター
9	11月19日	八幡西区	11	1	魚介類の刺身、 アジの巻き寿司	アニサキス
10	12月5日	小倉北区	2	1	フグの肝臓 (魚種不明)	テトロドトキシン
11	12月8日	小倉南区	5	3	不明 (鶏コース料理)	カンピロバクター

全国的にも多く報告されているカンピロバクターやアニサキス、ノロウイルスによる食中毒が発生しました。  
また、ウェルシュ菌による食中毒も2件発生し、市内での発生は平成27年以來の2年ぶりでした。

### 新表示への移行期間まで残り1年です

2015年4月1日に食品表示法の施行されてから、5年の猶予期間終了まで残り約1年2か月となりました。2020年4月1日からは全ての加工食品を新しい方法で表示する必要があります。

### ☆新しい食品表示制度の主な変更点

今回は、アレルギーの表示方法について説明します。

「卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに」の7品目は特定原材料として、表示が義務付けられています。原則として、それぞれの原材料の後にカッコ書きする方法(個別表示)で特定原材料を記載します。

但し、表示面積に限りがあり、個別に記載が出来ない場合は、例外として原材料と添加物の直後にまとめてカッコ書きする方法(一括表示)が可能です。  
一括表示をする場合、一括表



示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルギーを把握できるようにするため、一括表示欄に全て表示が必要です。(従来は、例えば、「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合や、「たまご」や「コムギ」が代替表記で表示されている場合は、改めて一括表示欄に表示する必要はありませんでしたが、基準では、「卵」、「小麦」も一括表示欄に改めて表示が必要です。)

#### 例1 個別表示

原材料名	・・・小麦粉、砂糖、卵白(卵を含む)、・・・/青色1号、〇〇〇(大豆由来)
------	---------------------------------------

#### 例2 一括表示

原材料名	・・・小麦粉、砂糖、卵白、・・・/青色1号、〇〇〇、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
------	---

### 食の安全ワイス

Q. 毒のある魚でも、正しい処理を行えば食べることができる。

A. X

有毒魚の中には、内臓だけでなく身(筋肉部位)にも毒を持つ種類もあり、その毒は加熱や冷凍などの処理を行っても壊れないものがあります。魚の鮮度も関係ありません。よって正解はXです。  
中には食用の魚とよく似た有毒魚もいます。食用と確実に判断できない魚は、

絶対に食べない、売らない、人にあげないことを徹底してください。  
なお、フグの調理には正しい知識と処理技術が必要です。自分で釣ったフグの調理は絶対にやめてください。

### ☆市内でフグ食中毒発生

平成30年12月、小倉北区に住む男性が自分で釣ったフグ1匹(体長約10cm)を他の魚と一緒に自宅で煮つけにして身や肝臓を食べたところ、約3時間半後に舌や唇のしびれ、嘔吐などの症状を訴え、病院に搬送されました。幸い、命に別状はありませんでした。

### ☆毒魚「ソウシハギ」流通

平成30年12月に三重県の魚介類販売店で「ソウシハギ」とみられる魚3匹が誤って販売されました。今回の販売による健康被害の報告はありませんでした。

ソウシハギは消化管や内臓に有毒物質「パリトキシン」を含みます。パリトキシンはフグの毒である「テトロドトキシン」の数十倍の毒性があり、激しい筋肉痛や呼吸困難などの症状が現れ、死に至る場合もあります。なお、パリトキシンは、加熱しても毒性は失われません。



ソウシハギはく製(北九州市保健所撮影)

### 編集後記

亥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お願い致します。  
今月の写真は、「クラゲ」です。