

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

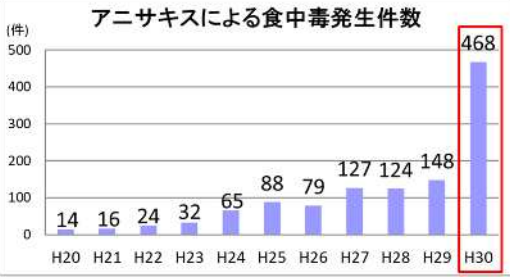
寄生虫による食中毒

食品には、いろいろな種類の原虫や寄生虫がいることがあり、中には人が食べると激しい痛みやおう吐などの症状をおこすものもあります。魚介類、生肉のほか、野菜や飲み水が原因となった例も報告されています。

☆薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開催

厚生労働省は3月12日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開きました。アニサキス食中毒の報告件数は468件(平成29年は230件)と倍増し、カツオの刺身やタタキによる事例が急増する結果となりました(サバ・94件、カツオ・84件)。また、病因物質別でもアニサキスがカニピロバクターを上回り、初めて第1位となりました。

☆アニサキスとは、アニサキスは、体長約2〜3センチの幼虫で魚介類



の内臓に寄生し、鮮度が落ちると筋肉に移動しやすい性質を持っています。アニサキスが寄生した筋肉部位を刺身で食べることににより食中毒になります。原因食品はサバが最も多く、サンマやサケ、カツオ、イワシ、アジ、イカなどでも起こります。

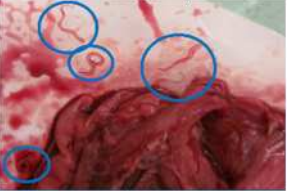
☆アニサキス食中毒の症状

アニサキスの幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、数〜十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、悪心、嘔吐が起こります(急性胃アニサキス症)。また、十数時間後以降に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状が発症します。急性腸アニサキス症。

☆アニサキス食中毒の予防方法

- ◎加熱する(60℃で1分、又は70℃以上)
- ◎冷凍する(-20℃で24時間以上)
- ◎新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない
- ◎目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

※一般的な料理で使う程度の食酢での処理(しめさば等)、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫



サバの内臓から発見されたアニサキス
北九州市保健所 撮影(H30.6.7)

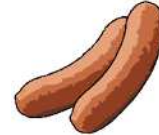
は死滅しません。

食品表示のポイント

今回は、加工食品の賞味期限・消費期限について説明します。

☆消費期限と賞味期限の違い

一般的に、消費期限は、品質が急速に劣化する食品に表示するものです。例えば、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類などに表示されています。



一方で、賞味期限は、比較的傷みにくい食品に表示するものです。スナック菓子、即席めん類、缶詰などの食品に表示されています。通常、どちらの期限表示についても「年月日」まで表示しますが、賞味期限については、製造日からの期間が3ヶ月を越えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっています。

☆設定方法について

Q. 賞味期限はどのようにして決められているのでしょうか。

A. 期限を設定する場合には、その食品の特性(食品の原料、作り方、その後の保存方法など)に応じて、その食品を製造・加工したメーカーが、保存試験などを行い、設定しています。輸入食品の場合は、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本的に保存試験などを行い、設定しています。

保存試験には、その食品を一定温度で保存し、一定期間経過後に、細菌の数や食中毒菌の有無などを調べる微生物試験や、油脂の酸化や栄養成分などの損失を調べる理化学試験、「おいしさ」を調べる官能検査等があります。

これらのデータから「おいしく安全に食べられる」期限を決めます。通常は、この期限よりも短い期限を設定し、より安全性が保たれるように配慮されています。

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にしている企業もあります。

食の安全クイズ

Q. 食中毒になった場合は、下痢止めを飲めば早く治る。

A. X

人間の体は、下痢によって病原菌や毒素を体外に出そうとします。食中毒の場合「下痢止め」を飲んでしまうと、細菌や毒素が長い時間体内にとどまり、回復が遅れたり症状の悪化を招いたりすることがあります。

むやみに下痢止めを飲まず、水分を多くとり、何度も下痢を繰り返すようであれば早めに医師の診断を受けましょう。

編集後記

3月に入り、気温も暖かくなってきました。いよいよ春到来ですね。今月の写真は、「カエル」です。

