

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

食の安全たんけん隊に出勤しました

8月9日(金)、小学校5・6年生とその保護者(計16名)と当課の職員が一緒に、「食の安全たんけん隊」に出勤しました。

食品工場や市場の見学をしたり、食品の検査を実際に体験したりすることで、食の安全がどのように守られているかを参加者のみなさんに知ってもらい、情報交換を行う場として開催しています。

午前中は、昨年度に引き続き、食用油などを製造している「株」Jオイルミルズ」を探検し、安全な食品を作るためにどのような衛生管理を行っているかを、教えていただきました。

また、午後からは、検査体験を行いました。みんなの手がどれくらい汚れているかを数値で測定したり、手洗いの仕方について勉強したり、家庭やてんぷら屋で使用した油の酸化度を調べたりしました。暑い中でしたが、みなさん熱心に見学や検査体験をしてもらいました。



カンピロバクター食中毒に注意

カンピロバクターは、細菌性食中毒の中でも最も事件数が多く、近年6月や9月頃をピークとして一年中発生しています。なお、北九州市内でも、今年に入ってから発生しています。

カンピロバクターは、鶏や牛、豚などの腸管の中に生息していて、特に市販の鶏肉は50〜70%程度汚染されているという報告があります。



主な発生原因は、鶏肉の刺身やたたき等半生や加熱不十分な鶏肉を食べることです。手や調理器具を介して二次汚染を起しやすいともいわれています。



潜伏期間は2〜7日で、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れます。まれに重症化して、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがあります。

カンピロバクターは非常に感染力が強く、少ない菌量でも発生し、冷蔵庫内でも生存します。調理の際は、十分に加熱をし

食品表示のポイント

ましよう。(75℃以上、1分間以上 ※カンピロバクター以外の食中毒菌も考慮)
また、食肉の生食は避け、生肉からの二次汚染にも十分注意し、調理器具類は洗浄、消毒をしっかりと行って下さい。

☆複合原材料について

複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる原材料のことです。例えば他社から仕入れた「ココア調製品」が砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩からできていたとします。

通常、表示の「原材料名」の項目には、使用した原材料を表示しますが、複合原材料の場合は例1のように、()書きで「ココア調製品の原材料も表示します」。

また、複合原材料のうち、重量割合が3位以下かつ5%未満のものは「その他」と表示ができます。例えば、「ココア調製品のうち、アーモンドパウダー、食塩が5%未満であった場合は、例2のように表示できます」。

ココア調製品自体が原材料全体に占める重量割合5%未満である場合は、例3のように()内の原材料をすべて省略することもできます。

同様に、複合原材料の一般的名称が存在し、その名称からその原材料が明らかで消費者が内容を理解できる場合も、例4のように省略することが可能です。

(例) マヨネーズ、醤油、ペーコン等
ただし、複合原材料に元々含まれている食品添加物は、基本的に省略せず添加物の欄に別途表示が必要です。

編集後記

9月に入りましたが、食中毒注意報は継続中です。体調や食品の管理には気を付けましよう。

今月の写真は、「ウミサボテン」です。

例1.
原材料名: ○○、△△、ココア調製品(砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩)、
□□ / ××、▽▽。

例2.
原材料名: ○○、△△、ココア調製品(砂糖、ココアパウダー、その他)、
□□ / ××、▽▽。

例3.
原材料名: ○○、△△、□□、ココア調製品 / ××、▽▽。

例4.
原材料名: ○○、△△、マヨネーズ、□□ / 調味料(アミノ酸)、××(一部に卵を含む)。
原材料名: ○○、△△、醤油、□□ / ××、保存料(ソルビン酸)(一部に小麦を含む)。