表1 平成31年(今和元年)北九州市食中毒発生状况

女! 十次51年(予備九年) 紀元511日 長年母元王(大)九							
発生月日	発生場所	摂食者	患者	原因食品等	病因物質		
1/27	小倉北区	3	1	魚介類の刺身	アニサキス		
2/7	不明	不明	1	不明	アニサキス		
3/13	小倉北区	2	1	サバの刺身	アニサキス		
4/7	門司区	2	1	魚介類の刺身	アニサキス		
5/15	戸畑区	1	1	フグ(魚種不明)	テトロドトキシン		
5/25	小倉北区	16	11	不明(鶏コース料理)	カンピロバクター		
5/26	小倉北区	6	2	不明(飲食店で提供した料理)	カンピロバクター		
6/9	八幡東区	5	1	魚介類の刺身	アニサキス		
7/22	不明	122	41	アジのニラたま焼き(給食)	ヒスタミン		
7/28	八幡東区	16	7	ヒラメの刺身、握り寿司(ヒラメ、えんがわ梅肉)	クドア・セプテン プンクタータ		
8/7	小倉北区	6	3	不明(飲食店で提供した料理)	カンピロバクター		
8/31	小倉南区	2	1	サバの刺身	アニサキス		
10/6	八幡西区	7	6	不明(鶏コース料理)	カンピロバクター		
11/1	小倉南区	2	1	魚介類のすし	アニサキス		

表2 フグの種類と食べられる部位

X · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·						
種類	食べられる部位					
(一部抜粋)	筋肉	皮	精巣			
クサフグ	0	×	×			
ショウサイフグ	0	×	0			
マフグ	0	×	0			
トラフグ	0	0	0			
ゴマフグ	0	×	0			
シロサバフグ	0	0	0			



4

2

9☆

12

が現れ、救急車で運ばれました。フグは魚 2にのせています。素人による自己調理は 種により食べられる部位が異なり、加熱調 れ、嘔吐、手足の麻痺、呼吸困難等の症状 食したところ、数時間後に舌や口唇のしび 参考に、ふぐの食べられる部位の例を表 絶対にやめて下さい。

3

☆

6)

(10)

7

☆

大変危険ですので、

理してもフグ毒は分解されません。

横のカギ%

①●●フグは、筋肉、皮、精巣が可食部位である。

振り返ってみたいと思います。

☆平成(3) 年北九州市食中毒発生状況

ける食中毒発生状況は表1のとおりです。

不明)を自宅に持ち帰り、自ら調理して喫

発生しています。自分で釣ったフグ(魚種

のテトロドトキシンによる食中毒が1件

また、前年に続き、平成31年もフグ帯

平成31年(令和元年)の北九州市にお

年1年間の北九州での食中毒発生状況を

発生しました。

キスやカンピロバクターによる食中毒が

全国的にも多く報告されているアニサ

令和初の新春第一弾は、毎年恒例の、昨

- ③平成30年の全国の食中毒事件数第1位は、●●○○○を 原因とする食中毒である。
- ④添加物の●●●●酸は、最も使用される保存料である。
- ●●期限は、急速に劣化しにくい食品について、品質 が保持される期限をあらわす。
- ⑥表示義務のある食物アレルゲンには、えび、かに、小麦、
- ⑦ソーセージやベーコンなどは食●●製品に分類される。
- ●●物の原産地の表示では、国産品は都道府県名を、 輸入品は原産国名を表示する。
- ●●●●表示法違反になることがある。 く掲載した場合、

能性があります。 (※現在確定分であり、 今 後追加変更の可

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

よろしくお願い致します!



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

卵、乳、落花生がある。

⑪ノロウイルスは、主に嘔吐、●●、腹痛などを引き起こす。 ⑫健康食品で、「食べるだけで痩せる」などの広告を根拠な

編集後記

※パズルの答えは別ページにあります。(今年のテーマ:景色や建物)の道(光なし)」です。 今月の写真は、「福津市宮地嶽神社の 引き続きよろしくお願いします。 子年(ねずみどし)がスタートし

ころは、

「福津市宮地嶽神社の光 まし

8

縦のカギの

食品に関わるクロスワードパズル

①フグの食中毒の原因物質は、

0000

●●である。

示推奨物質であるが、今後義務表示の検

②食物アレルゲンである●●●は、現在表

③保存料の●●●●香酸は、ベンゼン環に 討が行われている。

カルボキシル基を持つ芳香族物質であ

④栄養成分表示では、 脂質、炭水化物、 食塩●●●量を表示 熱量、 たんぱく質

⑦特色のある原材料表示は、 しなければならない。 ●●表示で

⑧刻み●●を原因食品とする、ノロウイル 大量調理施設衛生管理マニュアルの改 ス食中毒事件が発生したことを受けて、

⑩水分活性が高く、phが4.6を超える容 ⑨●●類の食品表示については、 、税務署)も権限を持っている。 器包装詰低●●性食品には、ボツリヌス 国税局

正が行われた。

菌による食中毒リスクがある。 ワードになります。それはなんでしょ を並び変えると、ある食品に関連する で表記) で埋めたとき、☆にある文字 ●に入る文字(カタカナ o ひらがな

Q

※問題の都合上、言葉を伏せていると Oにしています。

1

☆

(5)

11)