

# 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

日中も涼しくなり、過ごしやすい季節となりました。「食欲の秋」の通り、栗、芋、かぼちゃ、きのこ、さんま、牡蠣…など旬の食べ物が豊富で楽しい季節ですね。しかし、秋の味覚の中でも注意すべき点があります。サニナビを読んで、より健やかな秋をお過ごしください。

### 毒キノコによる食中毒



毒キノコによる食中毒は、毎年9～10月のキノコ狩りの季節に多く発生しています。食中毒の原因として、知識不足であることが多いため、キノコ狩りに行く際には、食べられる種類と毒のある種類についての知識を身につけてから行くようにしましょう。また、食用のキノコだと確実に判断できないキノコは、採らない、食べない、売らない、人にあげないようしましょう。毒キノコによる食中毒の症状としては、消化器系の障害であるおう吐・下痢・腹痛や、神経系の障害である瞳孔の収縮・発汗・手足のしびれ・意識の混濁などが挙げられます。重症の場合は、脱水症状、けいれん、呼吸困難などを起こすこととなる場合があります。

### スギヒラタケにご注意ください



昔は食用とされていましたが、近年、スギヒラタケを食べたことが原因とみられる食中毒が報告されています。現在毒成分は不明ですが、シアンや、共役型脂肪酸類、異常アミノ酸類、レクチン含有することが分かっています。スギヒラタケを見つけても絶対に食べないようにしてください。



▲スギヒラタケ  
 (厚生労働省提供)

### 自主回収の届出について

令和3年6月に改正食品衛生法及び食品表示法が施行されたことにより、食品等を自主回収する際の届出が法律で義務化されました。届出は原則オンラインにより行うこととなっています。この取り組みにより、自主回収の情報を一覧化し、消費者に速やかに提供することによって、健康被害を未然に防止することができ、厚生労働省のHPからいつでもどこでも確認することができ、自主回収報告の公表ページ <https://fas.mhlw.go.jp/faspub/link.do>

### 報告対象

- ①食品衛生法違反または違反のおそれ
- (1)食品衛生法に違反する食品等

腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等(食品衛生法第59条の廃棄・回収命令と同じ範囲：不衛生な食品、規格又は基準に合わない食品等)

②食品表示法違反  
 アレルゲンや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り

違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として業者が違反食品等と同時に回収する食品等

### 届出から公表までの流れ

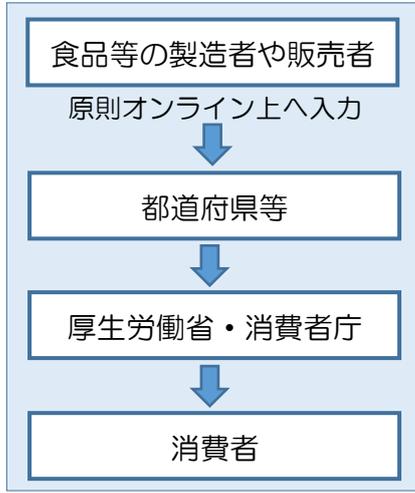


図. 届出から公表までの流れ

### クラス分類について

消費者に対して分かりやすく健康への危険の程度を伝えるため、クラス分類による

程度の分類を報告することとなります。クラス分類は以下の3つに分類されます。

<p><b>CLASS I</b></p> <p>(主)に食品衛生法第6条に違反する食品等)</p> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品</li> <li>ボツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品</li> <li>アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品</li> <li>シール不良等により、腐敗、変敗した食品</li> </ul>	<p><b>CLASS II</b></p> <p>喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合</p> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品</li> </ul>	<p><b>CLASS III</b></p> <p>喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合</p> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>添加物の使用基準違反食品</li> <li>残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を超えないもの</li> </ul>
--	---	--

### 編集後記

10月といえば、ハロウィンですね。今月の写真は「かぼちゃ」です。

