

n_n 食品安全監視センター通信 n_n
.) > .) >
@v \ (ふ ち リ ス @v \ (
()_) ~~~~~ ()_)
~ H22.11.5 vol.61 ~

こんにちは
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

I N D E X

- (1) 滋賀県食の安全・安心推進条例にかかる Q & A について (その 2)
- (2) 冬期の食中毒予防一斉監視の実施について
- (3) 「キノコ」による食中毒に注意ください！！
- (4) 「食品のリスクを考えるサイエンスカフェ (滋賀県)
農作物に残留する農薬のリスクはどのくらい？」の開催について
- (5) 「アレルギー患者が食べられる」と称する卵の販売サイトに関する
注意喚起について
- (6) 食品回収情報 (H22.10.1 ~ H22.10.31) (省略)

1 . 滋賀県食の安全・安心推進条例にかかる Q & A について (その 2)

10月1日、滋賀県食の安全・安心推進条例が完全施行されました。

この条例の解説について、前回は(1)健康被害情報等の報告について解説したところですが、

今回は、(2)生産者・食品等事業者の自主回収の報告

について、その留意事項を、Q & A 形式で解説します。

| Q 1 健康被害が生じるおそれのない場合は、自主回収しなくて良いのですか？

A 1 あくまでも自主回収ですので、事業者の方々の判断により行われるものです。

ただし、前回の解説で触れました、健康被害情報等の報告の対象となる案件については、自主回収に努めていただくべきと考えています。

なお、食品衛生法に違反する場合には、県(保健所)が回収命令を行うこともあります。

| Q 2 自主回収した場合は、すべて報告しなければならないのですか？

A 2 健康被害情報等の(義務、努力義務に関わらず)対象となるような案件について自主回収をさ

れる場合は報告義務の対象となります。

なお、回収命令を受けて回収される場合は、報告の必要はありません。

| Q 3 すべての生産者や食品等事業者がこの報告義務の対象者となるのですか？

A 3 県内で事業活動が行われている生産者や食品等事業者が、自ら主体的に自主回収する場合は、業態にかかわらずこの報告義務対象者となります。

| Q 4 県はどのような場合に公表するのですか？

A 4 食の安全・安心の確保のために必要があると県が判断した場合に公表することとしており、報告のあったものすべてを公表するものではありません。

公表する内容は、原則として、健康被害の発生や拡大防止の観点から必要と考えられる製品名や事業者の名称等の情報などです。

その他、当該条例に関する詳細については、下記アドレスに掲載しています。

『滋賀県食の安全・安心推進条例について』のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/annzenyourei/annzenyourei.html>

2. 冬期の食中毒予防一斉監視の実施について

毎年、滋賀県では、冬期にノロウイルスの食中毒が多発していることから、その予防を啓発するために飲食店等を対象として、県内の保健所が主体となって施設業者等に対して食品等の取扱いについて正しい知識の普及啓発等の衛生管理や、従事者の健康管理の徹底を指導啓発しています。

実施期間

平成22年11月1日(月)から平成22年12月28日(火)まで

対象施設

- (1) 仕出し屋
- (2) 弁当屋
- (3) 大型のホテル、旅館

実施内容

- (1) 対象施設に対する監視指導
 - ア 重点項目
 - (ア) 手洗いの徹底
 - (イ) 調理従事者等の健康管理の徹底
 - (ウ) 調理従事者の手指、原材料等による二次汚染の防止
 - (エ) 十分な加熱調理の徹底
 - (オ) カキなどの二枚貝の生食による危害発生の予防啓発
- (2) 調理従事者等に対する講習会の実施

また、ノロウイルスによる食中毒予防のリーフレットは

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/newSave0001.pdf>

3. 「キノコ」による食中毒に注意ください！！

10月中旬から、秋らしくなってきました。

秋になると、野山を散策し、キノコ狩りを楽しむ機会が多くなりますが、誤って毒キノコを食べ、

食中毒になる事例が多発しています。

平成 21 年には、キノコやキノコを含む食品が原因と考えられる食中毒は全国で 40 件発生しており、患者数は 126 人でした。また、今年度も 9 月以降、全国的にキノコによる食中毒事例が相次いで報告されています。

食用キノコの鑑別は専門家でも難しいことがあります。次の 3 つのポイントに注意して、毒キノコを喫食しないようにしてください。

キノコによる食中毒予防のポイント

知らないキノコは絶対に食べない
さまざまな言い伝えは「迷信」であり信じない
図鑑の写真や絵にあてはめた素人鑑定はしない

滋賀県では、10 月 18 日に「クサウラベニタケ」による食中毒が発生しました。過去には「ツキヨタケ」、「イッポンシメジ」、「カキシメジ」、「ヒカゲシビレダケ」による食中毒が発生しています。

キノコの食中毒については、「食の安全情報ホームページ」への掲載および「しらが（食の安全プチ通信）」でも配信を予定しています。

滋賀県の毒キノコによる食中毒に関するホームページ
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/00osirase/kinoko.html>

(参考)

厚生労働省ホームページ ~ 自然毒のリスクプロファイル ~
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/index.html>
農林水産省ホームページ ~ 毒きのこデータベース ~ (滋賀大学にリンク)
<http://www.edu.shiga-u.ac.jp/db/kinoko/>
日本特用林産振興会ホームページ ~ 毒きのこ ~
<http://www.nittokusin.jp/kinoko/contents/poison/poison.html>

4. 「食品のリスクを考えるサイエンスカフェ（滋賀県）農作物に残留する農薬のリスクはどのくらい？」の開催について

食品安全委員会と滋賀県の共催で、食品に関するリスクコミュニケーションの一環として、「食品のリスクを考えるサイエンスカフェ 農作物に残留する農薬のリスクはどのくらい？」を下記のとおり開催します。

皆様のご参加を歓迎します。

記

- (1) 開催日時 平成 22 年 11 月 26 日（金）14:00 から 16:00
- (2) 会場 滋賀県大津合同庁舎 7 階 7B 会議室（滋賀県大津市松本 1 丁目 2 - 1）
- (3) 主催 食品安全委員会（内閣府）・滋賀県
- (4) 内容 食品安全委員会の委員である 廣瀬 雅雄氏 により話題提供をいただき、参加者みなさんで、「カフェ」にいるように気軽な雰囲気の中で、主催者と参加者相互間で意見交換を行います。
- (5) 募集人数 30 名程度（参加費は無料です。）
なお、希望者多数の場合は、抽選となります。
- (6) 応募方法 参加をご希望の方は、参加申込書（下欄のホームページを参照してください。）に必要事項をご記入の上、FAX または郵送で申込みをお願いします。

「 F A X 」 の場合 : 077-528-4861

「 郵送 」 の場合

〒520-8577

滋賀県大津市京町四丁目 1 番 1 号

滋賀県健康福祉部生活衛生課食の安全推進室 (担当 : 平井)

(7) 申込み締切り 平成 22 年 11 月 19 日 (金) 必着

詳しくは、食の安全推進室のホームページ

<http://www.pref.shiga.jp/hodo/e-shinbun/e100/20101029.html>

今後も、食の安全・安心に関するシンポジウム等の案内をしていきますので、皆様の積極的な参加をお願いします。

5 . 「アレルギー患者が食べられる」と称する卵の販売サイトに関する注意喚起について

平成 22 年 10 月 29 日に消費者庁から標記に関する連絡がありましたので、取り急ぎお知らせします。

(1) インターネットにおける事例

今般、インターネットにおいて「アレルギー患者が食べられる」と称する卵を販売しているサイトがいくつか認められました。

これらのサイトでは、「卵アレルギーの方にも食べていただいている」、「子供さんのアトピー（卵アレルギー）が出ない。くさみが卵アレルギーの最大の原因」、「卵アレルギーも起こりにくい卵をどうぞ」、「安心して生で食べられる卵。アレルギーの方もぜひ試してほしい」等と記載があり、当該サイトを見た方が卵アレルギー患者でも食べられると受け取られる内容となっております。

また、「卵アレルギーだった息子も、私共が作った卵だけは食べることが出来るようになった。私共の想いが卵アレルギーのお子様をお持ちのご家族様へ届き、安心を提供できれば・・・と考えている」といった旨の体験談を掲載しています。

(2) 卵アレルギーに関する専門家の見解

卵アレルギーの原因となるアレルゲンは卵の主要成分であり、卵アレルギーの患者は発症を防ぐためには、卵の摂取を避ける必要があります。

サイトに掲載された体験談が事実であっても、全ての患者に当てはまるとは言えず、感受性の高い卵アレルギー患者は、通常卵は食べられません。

アレルギー患者に対して卵を少量食べさせる減感作療法が研究されていますが、アナフィラキシーを発症した際に適切な蘇生措置を講じる必要があるため医師の立会いの下行われます。医師の立会いがないまま当該卵を摂取してアナフィラキシーを発症した場合、患者の生命に関わる可能性があります。

(3) 注意喚起

消費者庁としては、卵アレルギー患者が、これらのサイトの表現を信じて卵を購入し、摂取することがあれば、患者の生命に関わる可能性があるものとして、保健所を通じて、事業者に対し、卵アレルギー患者に誤解を与えない表現へ修正するよう指導しているところです。

また、これらの表現は、食品等に関して、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならないと規定する食品衛生法第 20 条に違反するおそれがあります。

広告内容にかかわらず、卵アレルギー患者のみなさまは、専門医の指導の下によるもの以外は、卵や卵を原料とする加工食品を食べないようにしてください。

(参考)

・卵アレルギーとは

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー (Food Allergy) と呼んでいます。卵アレルギーは、卵白の主要成分である卵白アルブミン、オボムコイド等がアレルゲンとなって引き起こされ、重症の場合、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状を呈し生命に危険が及ぶこともあります。

す。

- ・アナフィラキシーとは
食物、薬物、ハチ毒などが原因で起こる、即時型アレルギー反応のひとつの総称。皮膚、呼吸器、消化器など多臓器に症状が現れます。
時に血圧低下などのショック症状を引き起こします。こうした生命を脅かす危険な状態をアナフィラキシーショックと呼びます。
- ・アトピー性皮膚炎とは
かゆみのある湿疹を主病変とする疾患であり、症状の悪化、軽快を繰り返します。アレルギー体質の人におこりやすい病気です。食物だけではなく、ハウスダスト等が原因となることもあります。

上記の注意換気情報は

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin430.pdf>

(消費者庁ホームページ関係情報)

アレルギー物質を含む食品に関する表示 Q&A

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin12.pdf>

アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin19.pdf>

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

E mail : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「粟津の晴嵐」です。)

- - - -通信編集担当より- - - -

10月から滋賀県食の安全・安心推進条例で、「自主回収」に関する規定が施行されました。

今回の「ぶちリス」目次(1)を参考にいただき、皆様の施設における自主回収等の報告体制が迅速で正しい対応となるよう、もう一度確認してください。

最後に、本格的にノロウイルスによる食中毒が多発する季節になってきました。皆様ひとりひとりの健康管理について、十分にご留意してお過ごしてください。

~~~~~

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : [shokuhin@pref.shiga.lg.jp](mailto:shokuhin@pref.shiga.lg.jp)

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>

なお、『ぶちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

- - - - -