

モニターだより



＜みやぎ食の安全安心消費者モニターについて＞ 食と暮らしの安全推進課では、県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研修会等、県が実施する行事にご参加いただき、食の安全安心に関する正しい知識を身につけていただいております。

【開催報告】消費者モニター研修会「身の回りに潜む食中毒」

平成30年7月17日（火）、宮城県庁にて消費者モニター研修会を開催し、68名の消費者モニターの方々にご参加いただきました。今回は、食と暮らしの安全推進課の獣医師が、食中毒の基礎知識や予防方法を説明しました。

講義1「食中毒の基礎知識」の内容を少しだけご紹介！

腸炎ビブリオ：

約50%の魚介類から検出され、発症すると耐えがたい腹痛、下痢、血便等を引き起こし、死亡することもある。発症に1万以上の菌数が必要とされているが、菌は8分で倍増するため1つの菌が2時間で1万以上になってしまう。15℃以下で保存すること、真水でよく洗うことなどが、予防として有効とされる。

カンピロバクター属菌：

国内でもっとも大きな被害をもたらしている菌。宮城県の2013年推定患者数は11,902人（※1）。発症すると発熱、下痢、腹痛を引き起こし、嘔吐を伴うことも。幼児、高齢者または免疫の低下した者では、死亡例も。鶏の保菌率が高く、もも肉は70%、胸肉は65%が汚染されているとされる（※2）。十分な加熱（75℃で1分以上）で死滅。

※1 平成26年厚生労働省科学研究補助金報告書より

※2 厚生労働省ホームページより

この他にも、サルモネラ属菌やビブリオ・バルニフィカスによる食中毒、キノコ・高等植物による食中毒などを解説しました。

講義2では、食中毒予防の3原則や、正しい手洗いの仕方を説明しました。

講義2「家庭で出来る食中毒予防」の内容を少しだけご紹介！

食中毒予防の三原則 細菌を「付けない、増やさない、やっつける」

- 付けない：調理前や、肉・魚に触った後などにこまめに手洗いをしましょう。（“ハンドソープで10秒もみ洗い後15秒すすぎを2回”で、「手洗いなし」と比べて残存ウイルスは約0.0001%に減少します。）
調理器具をしっかりと洗浄しましょう。
魚や肉のパックからもれた汁が、野菜や果物を汚染することがないように注意しましょう。
- 増やさない：食中毒菌は約8分～40分で2倍に増殖します。20分で2倍に増える細菌であれば、1個の細菌が5時間～6時間で10万個に！細菌の多くは10℃以下では増えにくくなるので、冷蔵庫に保存し、調理後は早く食べましょう。
- やっつける：細菌は75℃で1分以上、ノロウイルスは85℃～90℃で90秒以上の加熱で死滅させることができます。しかし、放置したカレーなどで増殖するウェルシュ菌などの細菌は、芽胞（がほう）を形成し、1～4時間の煮沸でも死滅しないので、付けない、増やさないを実践することが第一です。

当日の資料や質疑応答の内容などは下記ホームページでご覧いただけます。

★消費者モニターホームページ → 「宮城県 消費者モニター」で検索！

<https://www.pref.miyagi.jp/site/annzennanshinn/monita.html>

※モニターだよりバックナンバーもご覧いただけます。

●アニサキス症とは？

アニサキス症とは、アニサキスという虫の寄生した刺身などの魚介類を生食することで引き起こされる疾病です。アニサキスの成虫はクジラやイルカなどの海産ほ乳動物の腸内で産卵し、卵が海水中に排出された後にふ化して幼虫となります。幼虫は動物性プランクトンであるオキアミ等に取り込まれて発育し、終宿主（クジラやイルカ）へ直接に、またはアジやサバ等を経由して終宿主に取り込まれ、腸内で成虫に発育し産卵します。人は幼虫の寄生したアジやサバ等（オキアミ等を捕食する肉食または雑食性の魚介類）を生食することで感染します。

●アニサキス症の発生状況

以前は食中毒として取り上げられることはほとんどありませんでしたが、平成24年（2012年）の食品衛生法施行規則の改正によって、アニサキスが食中毒の原因として追加されました。メディア等の報道による注目の高まりを背景として食中毒事件数が2007年の6件から2015年の127件へと増加し、食中毒の原因としてはノロウイルス、カンピロバクターに次いで3番目に多くなっています。

●潜伏期間及び症状

アニサキス症は、幼虫の感染部位により胃アニサキス症、腸アニサキス症及び消化管外アニサキス症に分けられますが、患者のほとんどが胃アニサキス症です。胃アニサキス症の潜伏期間（食べてから発病するまでの時間）は、喫食後6～8時間が最も多く、患者の約8割が12時間以内に、9割以上が24時間以内に発病します。主な症状は腹痛とみぞおちの痛みであり、吐き気、嘔吐や下痢を伴うこともあります。じんましん等のアレルギー様症状を呈することもあります。

●原因魚介類

アニサキスの幼虫の寄生する魚介類は、日本近海だけで200種類を超えと言われています。2003年から2014年に食中毒事件（265件）の原因魚介類として明らかにされたもの、または推定されたものは、サバ67件（うちシメサバ45件）、サンマ18件、カツオ7件、イワシ3件及びイカ2件の順でした。その他、ヒラメ、アジ、ブリ、メジマグレ等も原因魚介類として報告されています。

図：アニサキスの生活史（食品安全委員会）

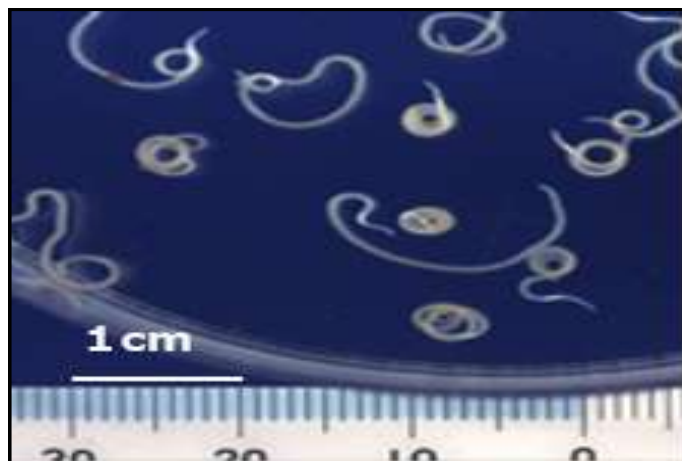


表 2007～2015年のアニサキスによる食中毒発生状況

年	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
事件数	6	14	16	28	32	65	88	79	127
患者数	6	14	18	29	33	71	89	79	133

●予防法

アニサキス症の確実な予防法は、加熱または確実な冷凍処理です。加熱では60℃1分または70℃の瞬時の加熱で幼虫は感染力を失います。また、マイナス20℃24時間以上の冷凍処理で感染力を失いますが、マイナス8℃では96時間後も失活しないため、確実な処理が重要です。新鮮なうちに内臓を除去し、調理過程で目視により幼虫の有無を確認することも効果的とされています。県では、魚介類を扱うお店に対し、これらを徹底するよう指導しています。



アニサキスの幼虫（厚生労働省ホームページより）

モニターさんから寄せられた質問にお答え！

- Q. カツオやマグロにもアニサキスはいますか？ 海の魚全てにいる可能性があると考えていいのでしょうか？
- A. 全ての魚介類に寄生する訳ではないですが、上記の通り、日本近海だけで約200種類もアニサキスが寄生する魚介類があるとされています。そのうちのカツオやマグロ、イカなどは、アニサキスの幼虫が寄生する中間宿主です。これらを生食するとアニサキス症にかかる可能性があります。（中間宿主でない魚であれば、アニサキス症は発症しない。）
- Q. イカやカツオを薄く切ればアニサキスは予防できると言われました。本当でしょうか？
- A. 薄く切る際に、包丁がアニサキスを切断するという効果はあまり期待出来ませんが、目視による除去が容易になるという効果があります。また、よく噛んで食べれば予防できるという情報もテレビで放送されたことがありますが、噛み殺すことを意識してかなり強く噛むくらいでないと、あまり効果はないと思われます。



●法律の趣旨

平成20年に発生した事故米穀の不正規流通問題は、米穀が多くの段階を経て流通していたため、流通状況の遡及調査に相当の時間がかかったことや、米加工品や外食、弁当等の米製品全般にわたって消費者の不信感が増幅するなど、米流通に関する多くの課題を提起しました。そこで、食品衛生上問題のある米穀を市場に流通させない仕組み、米穀の適正な流通が確保される仕組み、および、米製品の原料米の原産地に関する情報を消費者に提供できる仕組みを一体的に整備するため、制定された法律が米トレーサビリティ法です。

事故米穀の不正規流通問題（平成20年9月）

洪水等でぬれてしまったり、基準値以上の農薬が検出されたり、発がん性のあるカビの毒を含んでいたことなどにより、事故米となってしまった米を、農林水産省から非食用として安く買い取った事業者が、その事実を隠し、食用として転売していた問題。

その後の調査で計4つの事業者がそれぞれ独自に不正転売していたことが判明し、転売先は分かっているだけで396社に上っている。



米トレーサビリティ制度の概要

●対象品目

米穀（もみ、精米、玄米、碎米）、米菓生地、米こうじ、米飯類（おにぎり等）、もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

●対象者

対象品目となる米・米加工品の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う全ての事業者

●対象者に課せられる義務

米や米加工品を取引、事業所間の移動、廃棄などを行った場合、その内容について記録を作成し、保存すること。

①記録事項：品名、産地、数量、年月日、取引先、搬出入の場所等

②保存期間：原則3年（賞味期限によって異なる）

産地情報の伝達

①事業者間における産地情報の伝達

伝票や容器等に記載することで伝達する。

②一般消費者への産地情報の伝達

- ・小売店での産地情報の伝達は、商品の容器に産地を記載すること、産地を知ることが出来る方法を記載すること、店内に産地を掲示することなどにより行われます。
- ・外食店等における一般消費者への産地情報の伝達は、下の図をご覧ください。

図：外食店等における一般消費者への産地情報伝達手段

冊子メニューに表記する例



国産
○○国産
○○県産等



個別メニューごとの表記例



メニューによって
米穀の産地が
異なる場合

店内掲示の例



店内に産地を知ることができる方法を掲示

（その他）
産地を知ることができる方法を掲示したうえで、お客様相談窓口・Webサイトによる伝達も可



国産
○○国産
○○県産等

（その他）
●店入口の立て看板、店内配布のチラシ、ショップカード等でも可



県内水産物の放射性物質検査について

宮城県 農林水産部 水産業振興課

県では「東京電力福島第一原子力発電所事故被害対策実施計画（第3期）」を平成29年3月に策定し、放射線・放射能の監視・測定や健康不安への配慮等について具体的な取組方針・内容を定めております。

検査は、県が定めた「農畜水産物等の放射性物質検査計画」により実施され、県内で生産される農林畜水産物等について、安全が確認された食品が流通されております。

●水産物の検査と検査結果の公表

宮城県の水産物については、天然の魚介類は魚市場を通して流通され、カキやホタテ等の養殖物は仲買人に直接販売されております。このことから、市場流通するものは、魚市場に放射能測定器を備え、セリ前に毎日検査を実施するとともに、養殖物については、宮城県漁協が海域ごとに出荷前に検査を実施し、安全の確認を行っております。また、県では、漁業調査指導船を用いて独自に魚介類を採取し、放射性物質検査を実施しています。これらの検査結果は、「宮城県のホームページ」や「放射能情報サイトみやぎ」等で速やかに公表するなど県民の方々への情報発信に努めています。

●検査結果の推移と出荷制限等の状況

図に示すように、近年放射性セシウムがキログラムあたり50ベクレル以上の値を示す検体は減少し、ほとんど検出されていませんが、海産魚種ではクロダイ、淡水魚種では天然のイwana、ヤマメ、ウグイ、アユに出荷制限等の措置が実施されている状況にあります。



●安全性の確保に向けて

現在、塩竈市、石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市それぞれの魚市場のほか県内5箇所に水産物の放射性物質検査を実施するための測定機器を備えているほか、公衆衛生協会等の外部機関でも検査を行っております。市場流通しているもの以外にも、出荷制限等の措置が実施されている魚種に関しても放射性物質検査を行っており、今後も引き続き、水産物の安全性を確保するため検査を行い、安全安心な水産物の流通体制の確保に努めてまいります。



【開催案内】みやぎまるごとフェスティバル2018

来たる10月20日(土)・21日(日)、宮城県庁周辺で「みやぎまるごとフェスティバル2018」が開催されます。当日は県庁1階で「ぬり絵」や「みやぎ食の安全安心取組宣言者」の商品展示を行います。また、県庁前駐車場では取組宣言者が商品を販売します。皆様ぜひお立ち寄りください！

販売	両日	有限会社マルセンファーム	中玉トマト、トマトジュース等
	20日(土)	吉田屋菓子店・渡辺菓子店	あげまんじゅう、えごまサブレ等
	21日(日)	農事組合法人 水鳥	乾燥椎茸詰め放題、生椎茸
展示	両日	有限会社マルセンファーム	トマトジュース
	両日	株式会社萬楽堂	黄金ごま黒ゆべし、保夜美人
	両日	株式会社ささ圭	みやぎの雫

編集後記

消費者モニター制度担当の佐藤です。どんどん肌寒くなってきて、蝉が鳴いていた頃を遠い思い出のように感じる今日この頃です。さて、日本のネコは魚が好きなイメージがありますが、アメリカ人に言わせるとネコはピザ好き、ギリシャ人に言わせるとネコはパスタ好きだそうです。その土地の食文化がネコの好物のイメージに影響しているとすれば、全国屈指の漁獲量を誇る宮城県のネコは、相当な魚好きだろうなあ、なんてことを考えていました。皆さんの家のネコはなにが好物ですか？

ご意見・ご感想をお寄せください。

発行：宮城県環境生部食と暮らしの安全推進課
〒980-8570
宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号
電話：022-211-2643
FAX：022-211-2698
Eメール：syokua@pref.miyagi.lg.jp
ホームページ：https://www.pref.miyagi.jp/site/annzennanshinn/monita.html