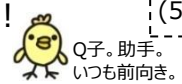


博士：（博士が部屋に入ってきた。）あれ？Q子さんは？
ネコ：Q子さんなら、今日はお休みですニャ〜。
博士：最近インフルエンザが流行しているし、この時期は、
ノロウイルス食中毒も多い時期だし・・・心配じゃな〜。
ネコ：そうですね。予防のために、手洗い・うがいをしっかりするニャ！



- ◆ノロウイルス食中毒予防◆
- (1) 手洗いを徹底しましょう。
 - (2) 食品を十分に加熱しましょう（中心温度85から90℃で90秒間以上）。
 - (3) 調理器具類を十分に洗浄消毒しましょう。
 - (4) 調理する方は体調管理を徹底しましょう。
 - (5) 嘔吐物は適切に処理しましょう。

食品の安全・安心シンポジウムが開催されました

博士：去年11月に「食品の安全・安心シンポジウム」が開かれたんじゃ。
Q子：テーマは「食物アレルギー」についてでしたね。
博士：基調講演では、「食物アレルギーとは」「食品へのアレルギー表示について」
「食物アレルギーの検査や診断」「アナフィラキシーとは」などについて、説明を聞いたんじゃ。



- (1) 開会あいさつ
- (2) 基調講演「食物アレルギーについて」
(岐阜大学大学院医学系研究科小児病態学教授 深尾敏幸氏)
- (3) 情報提供「食物アレルギーに関する取組について」
(岐阜県教育委員会体育健康課、岐阜県健康福祉部生活衛生課)
- (4) 質疑応答・意見交換
- (5) 閉会あいさつ

日時：平成26年11月11日（火）
場所：岐阜県図書館

岐阜県のホームページに当日の資料や、質疑応答の内容を載せている。インターネットで「岐阜県 食品の安全・安心シンポジウム」と検索だニャ。



食物アレルギーについての基礎知識

参考：厚生労働省HP、
厚生労働科学研究「セルフケアナビ食物アレルギー」

博士：食物アレルギーについて、以下にまとめてみた。

□食物アレルギーとは 食事をしたときに、身体が食物（に含まれるタンパク質）を異物として認識し、自分の体を防御するために過敏な反応を起こすこと。本来生きるために必要な食べ物が、身体に良くない症状を引き起こしてしまう。

□食物アレルギーの症状
症状は個人差がある。
主な症状は次のとおり。



目	充血、かゆみ、目のまわりのむくみ
皮膚	かゆみ、じんましん、むくみ、赤くなる、湿疹
口・のど	唇・口の中・舌の違和感やはれ、のどを締めつけられる感覚、のどのかゆみ・イガイガ感、声がれ
鼻・肺	くしゃみ、鼻水、鼻づまり、せき、ゼイゼイ、呼吸困難
おなか	腹痛、気持ち悪さ、吐く、下痢、血便
その他	食事やおやつ後に：元気がない、グッタリする



食物アレルギーの表示について

参考：消費者庁「加工食品のアレルギー表示」

博士：食物アレルギー体質をもつ方は、原因となる食品を食べないことが予防・治療を行う上での原則となる。
そのため、適切に情報提供ができるよう、加工食品にアレルギー症状を引き起こす物質（アレルギー物質）を表示する制度があるんじゃ。

＜アレルギー表示対象品目＞ アレルギー表示対象品目は27品目（下表参照）。



義務表示	特定原材料（7品目）	卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに
推奨表示	特定原材料に準ずるもの（20品目）	いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉

この27品目のなかでも特に症状が重篤な、また症例数が多い特定原材料7品目については、表示が義務付けられている。また、症例数が比較的少ないか、あるいは重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない特定原材料に準ずるもの20品目は、表示を行うことが推奨されている。

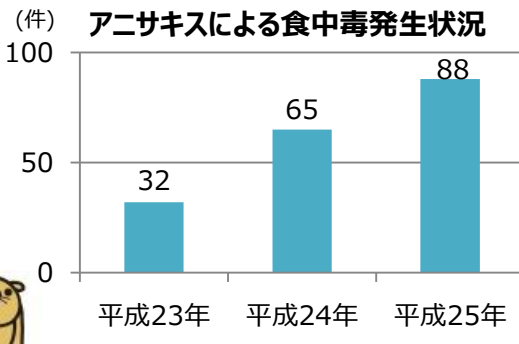
アニサキスによる食中毒を予防しましょう！

Q子：魚を一匹買ってきましたよ！どう料理しようかな・・・。

博士：魚と言えば、アニサキスによる食中毒が全国で発生しているんだ。

しかも、右のグラフのとおり、年々増加しているだよ。

Q子：へえ～、魚とアニサキスには、どんな関係があるんですか？



アニサキスって何だろう？

- 寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生する。
- 魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られている。
- 大きさは2～3mm程度で白色調。



アニサキスによる食中毒（アニサキス症）の症状は？

- 2～8時間後 激しい腹痛、悪心、嘔吐。（胃アニサキス症）
- 10時間後以降 激しい腹痛、腹膜炎症状。（腸アニサキス症）
- ※多くが胃アニサキス症である。
- ※激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

アニサキスによる食中毒はなぜ起こるの？

アニサキスが寄生している魚介類を生でまたは加熱が不十分な状態で食べると食中毒（アニサキス症）が起こる。

アニサキスによる食中毒の予防方法は？

- 魚を丸体で購入する際は、新鮮な魚を購入し、速やかに内臓を取り除く。
- 内臓を生で食べないでください。
- （注意）一般的な料理で使う程度の量や濃度（塩・わさび・酢など）では、アニサキス幼虫は死滅しない。



参考：厚生労働省HP「アニサキスによる食中毒を予防しよう」

食品中の放射性物質のリスク

【食品中の放射性セシウム 全国の検査結果】(平成26年11月、12月分)
(厚労省HPデータを加工)

○Bq/kg：「ベクレルパーキログラム」
1kg当たりの放射能の量を表す単位。

月	品目	検査件数	検出数	100Bq/kg超
11月	全体	29,381件	1,117件	70件
	流通品	2,616件	66件	0件
12月	全体	31,094件	1,023件	46件
	流通品	2,219件	29件	0件

放射性セシウムの基準値

(単位：ベクレル/kg)

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

岐阜県が行った検査の結果

(平成26年12月分) 【県内産農畜水産物】

【県内に流通する東日本産農畜水産物等】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
鮭	岩手県	12/8	<3.1
大根	千葉県	12/8	<3.2
レンコン	茨城県	12/8	4.6
乳幼児向け飲料	長野県	12/8	<1.3

「<3.1」とは「検出下限値が3.1Bq/kgの検査において、放射性セシウムが不検出であることを意味します。」「3.1Bq/kg未満の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。(検出下限値は測定のために多少変動します)

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
大豆	海津市	12/3	不検出
いちご	本巣市	12/3	不検出
いちご	海津市	12/3	不検出
いちご	富加町	12/2	不検出
守口だいこん	笠松町	12/3	不検出
原乳	飛騨地域	12/15	不検出
原乳	中濃地域	12/17	不検出

○野菜・果樹・魚類等：簡易検査(検出下限値25Bq/kg)
○原乳・荒茶：左記の検査法による。

検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」による（H24.3.15）

博士：県内に流通する茨城県産のレンコンから4.6Bq/kgの放射性セシウムが検出された。一般食品の基準値100Bq/kgを下回っているので冷静に受け止めよう。



【県内産肉用牛】（H26.12月と畜分）
検査した1,334頭について放射性セシウムは基準値(100Bq/kg)以下でした。

最後までお読みいただきありがとうございました。