

# やまぐち食の安心ニュースレター

2012/7 第 9 号



やまぐちの旬の農産物 たまねぎ

## コンテンツ

- ・「サルモネラ属菌」による食中毒に注意しましょう。
- ・卵の衛生的な取扱いについて
- ・「コチニール色素」に関する注意喚起について
- ・食品表示一元化の検討について
- ・牛の肝臓(レバー)の取扱いについて
- ・協議会委員から
- ・協議会の活動予定
- ・山口県からのお知らせ

## 「サルモネラ属菌」による食中毒に注意しましょう

サルモネラ属菌は、哺乳類、鳥類、は虫類などの動物の腸管内や自然界に広く分布しており、犬・猫などのペットや、ねずみ、カメなども保菌していることが知られています。この菌による食中毒の主な原因食品は、鶏卵をはじめとした畜産物です。わが国では鶏卵及び鶏肉が感染源として最も高い割合を占めています。次のポイントを確認し、しっかり予防しましょう。

### 特徴は？

- ・熱に弱く、62℃・30分間の加熱で死滅します。
- ・5℃以下では増殖しません。
- ・感染した場合、8時間～2日後に、腹痛、下痢、発熱、嘔吐などの症状が出て、1週間程度で回復します。

### 原因となる食品は？

- ・加熱が不十分な食肉や卵を使った料理が原因で多く発生しています。

### 菌を増やさないようにしましょう。

- ・卵や食肉などの食材は、低温で保管しましょう。
- ・調理後は、すぐに食べましょう。

### 予防のポイント

- ・下ごしらえの後は、必ず手を洗い、調理材料と調理済みの食品とは混在させないようにしましょう。
- ・食肉は、中心部までしっかり加熱調理しましょう。(中心部が75℃で1分間以上)

## 卵の衛生的な取扱いについて

卵は、良質のたんぱく質が多く、ビタミン、ミネラル等の栄養素が含まれる栄養価の高い食品ですが、その取扱いが悪ければ、サルモネラ属菌などの食中毒菌にとっても繁殖しやすい環境となりえます。

次のポイントを守って、安全な卵料理を作りましょう。

- ・期限表示を確認し、きれいで、ひび割れのない新鮮な卵を購入しましょう。
- ・持ち帰った卵は、すぐに冷蔵庫に入れましょう。
- ・卵は料理の直前に割り、すぐに料理しましょう。
- ・また、調理した器具はよく洗い、できれば熱湯消毒しておきましょう。
- ・すき焼きなどの卵の生食は、新鮮なものだけにしましょう。
- ・加熱調理する場合は、十分加熱しましょう。(中心部が75℃で1分間以上)
- ・調理後の卵料理を室温に長く放置しないようにしましょう。
- ・時間が経ちすぎたものは、思い切って捨てましょう。

毎月第3日曜日は  
「食を考える日」

## 「コチニール色素」に関する注意喚起について

コチニール色素を含む化粧品の使用や食品の摂取により、急性のアレルギーを発症した場合、呼吸困難などの重篤な症状となる可能性もあるため、平成24年5月に消費者庁から注意喚起が行われました。

### コチニール色素とは

エンジムシ（中南米原産の昆虫）から得られるカルミン酸を主成分とする赤色の着色料で、食品（清涼飲料水、菓子類、ハム、かまぼこなど）、医薬品、医薬部外品や化粧品（口紅、アイシャドー）などに使用されています。

また、医薬品などでは、コチニール色素の化合物である「カルミン」が使用されている場合があります。

### 食品表示はどうなっているの？

食品の原材料名の欄に「コチニール色素」、「カルミン酸色素」、「着色料(コチニール)」などと表示されています。

この色素を含む食品の摂取により、かゆみなどの体調の変化を感じた場合はすみやかに皮膚科やアレルギー科の専門医を受診してください。

また、コチニール色素が原因と疑われる場合は、コチニール色素を含んだ製品の使用や摂取を避けるようにしてください。

## 食品表示一元化の検討について

食品の表示は、消費者と食品をつなぐ重要な情報源です。

また、万一、事故が生じた場合には、その原因の究明や製品の回収など事故の拡大防止措置を迅速かつ的確に行うための手がかりになります。

しかしながら、現在、食品の表示は、複数の法律（食品衛生法、JAS法、健康増進法等）により規定されており、分かりにくい状況となっています。

そのため、消費者庁では、平成23年9月から「食品表示一元化の検討会」を開催するとともに、消費者や事業者との意見交換を行いながら、食品表示の一元化に向けた検討を行っています。

### 【検討項目】

- 1 食品表示の一元化に向けた法体系のあり方
- 2 消費者にとって分かりやすい表示方法のあり方
- 3 一元化された法体系下での表示事項のあり方 等

平成24年7月20日までに11回の検討会が開催されており、平成24年7月には、食品表示検討会報告書(案)が公表されました。今年度中の食品表示に関する一元的な法律についての法案の提出を目指して、引き続き検討が行われています。



やまぐちの旬の水産物 あゆ



## 牛の肝臓（レバー）の取扱いについて

厚生労働省は、次の規格基準を設定し、牛の肝臓を生食用として販売・提供することを禁止しました。

### 牛の肝臓の規格基準（平成 24 年 7 月 1 日施行）

- ・牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供さなければならない。
- ・牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。
- ・販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程において、牛の肝臓の中心部の温度を 63 で 30 分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法（注）で牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りでない。その際、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

（注）「中心部を 63 で 30 分間以上」と同等以上の殺菌効果を有する加熱殺菌方法には「中心部を 75 で 1 分間以上」の加熱殺菌も含む。

### 消費者の皆様へ

- ・牛の肝臓の内部には、「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあり、実際に、食中毒が起きています。
- ・腸管出血性大腸菌は、重い病気や死亡の原因になります。
- ・今のところ、生で食べないことが、唯一の予防法です。
- ・牛の肝臓を食べる際は、中心部まで十分に加熱しましょう。

その他

「食肉販売等を行う事業者の皆様」、「飲食店営業等を行う事業者の皆様」について、食の安心総合情報ホームページに掲載しています。

 食の安心総合情報ホームページ



<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>

## 協 議 会 委 員 か ら

社団法人山口県畜産振興協会  
専務理事 羽鳥 誠一

（社）山口県畜産振興協会は、畜産農家の経営安定や生産振興につながる事業のほか、家畜の登録や牛凍結精液の販売、家畜伝染病の予防などを通じて畜産農家の支援を行っています。当協会の会員は山口県、畜産関連団体、市町、農協など 48 団体となっています。

食の安心・安全確保に関する業務については、家畜を飼育している生産者の姿や毎日食する畜産物を生産する畜産現場のことを、多くの消費者が目にすることがない現状から、小学校に牛を連れて行き、牛とのふれあい体験学習を年回 8 回程度開催しています。

牛を見たことが無い子どもたちに実際に牛に触れてもらい、牛の心音を聞く体験、酪農家がミルク（搾乳機）や 1 頭の乳牛に与える飼料などを見せながらのお話などで、畜産を楽しく理解してもらう体験学習を教育関係者の理解のもと継続することが必要と考えています。

財団法人山口県私立幼稚園協会  
副理事長 片山 耕修（小郡幼稚園）

県内の私立幼稚園数は 127 園で、在籍園児・両親と教員を合わせると、関係者数は 4 万人にもなります。主な活動は、「学びの一步」、つまり教育の根底にあたる人間形成のため幼児に様々な有意義な体験をもたらすことをねらいとしています。私立幼稚園の取組みは『生涯にわたるからだところの基本を形成する幼児期の大切な食』としてとらえ、ほんものの食材を生産するレベルまで関心が向けられる体験をすることです。たとえば、畑仕事などのように農業の暮らしにある原体験的なものを幼児の生活に取り入れる。

また、野菜嫌いの子が多いと言われていますが、その理由はほんものの野菜や米や食材の味覚を体験していないからでないかと感じます。健康な大地で育った農産物や安全な海や飼料で育った牧畜海産物のほんものの味覚を身につけることの大切さについて家庭でも関心を持てるような意識を育てる役割があると考えます。

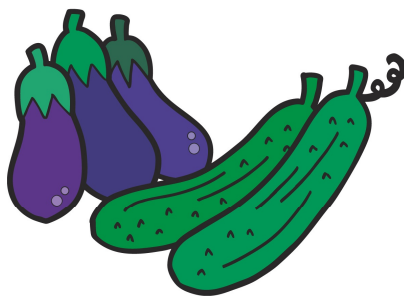
## 意見交換会の開催予定

- ・今年度、やまぐち食の安心・安全推進協議会では、8月～平成25年1月にかけて、県内8地域、計16回程度の意見交換会（リスクコミュニケーション）を開催する予定です。
- ・8月には、次の2回の意見交換会の開催を予定しています。

食品のリスクを考えるワークショップ～食品中の放射性物質による健康への影響について～  
 日時：8月2日（木）13:00～16:30  
 場所：山口県庁 視聴覚室  
 対象者：栄養士、栄養教諭、学校栄養職員  
 （いずれも山口県在住の方）

食品のリスクを考えるワークショップ～食品添加物について～  
 日時：8月22日（水）13:00～16:30  
 場所：山口県宇部総合庁舎 大会議室  
 対象者：山口県在住の方

については、参加者を20名程度公募します。参加を希望される方は、山口県生活衛生課までご連絡ください。その他の意見交換会については、山口県生活衛生課の食の安心総合情報ホームページに随時アップしていく予定です。



## 普及啓発活動

- ・子育て文化創造フェスタ及びやまぐちいきいきエコフェアに出展して、食の安心・安全に関する正しい知識と理解の普及啓発を行います。

子育て文化創造フェスタ  
 日時：9月2日（日）10:30～15:30  
 場所：ときわ公園  
 （宇部市則貞三丁目4番1号）

やまぐちいきいきエコフェア  
 日時：10月13日（土）、14日（日）  
 場所：きらら博記念公園  
 （山口市阿知須きらら浜）

## 食への信頼性向上セミナーの開催について

- ・食の安心・安全に第一義的責任を有する食品事業者の経営者・管理職の皆様を対象に、法令遵守の徹底及び自主管理のための制度の活用促進を目的としたセミナーを開催します。（参加費：無料）

<開催日時、会場、申し込み・問い合わせ先>

### 【初級編】

講師：中川総合法務オフィス 中川恒信氏

8月17日（金）13:30～15:30

山口県防府総合庁舎 大会議室

山口健康福祉センター防府支所

TEL：0835-22-3740

8月28日（火）13:30～15:30

山口県岩国総合庁舎 共用第二会議室

岩国健康福祉センター TEL：0827-29-1527

8月29日（水）10:00～12:00

山口県柳井総合庁舎 大会議室

柳井健康福祉センター TEL：0820-22-3631

8月29日（水）14:00～16:00

山口県周南総合庁舎 7F会議室

周南健康福祉センター TEL：0834-33-6426

9月3日（月）13:30～15:30

ルネッサながと 大会議室

長門健康福祉センター TEL：0837-22-2811

9月4日（火）10:00～12:00

山口県萩総合庁舎 会議室

萩健康福祉センター TEL：0838-26-2665

9月4日（火）14:00～16:00

山口県流通センター会館 大会議室

山口健康福祉センター TEL：083-934-2535

9月5日（水）13:30～15:30

シルバーふれあいセンター 第3講座室

宇部健康福祉センター TEL：0836-31-3200

### 【上級編】

講師：一般財団法人日本科学技術連盟

食品安全審査室 渡邊清孝室長

9月12日（水）13:30～15:30

山口県セミナーパーク 206研修室

事業所管轄の健康福祉センター

（TEL：初級編 ～ に記載のとおり）

（定員：60名）

やまぐち食の安心・安全推進協議会

事務局 753-8501 山口市滝町1-1

山口県環境生活部生活衛生課

TEL：083-933-2974/FAX：083-933-3079

E-mail：a15300@pref.yamaguchi.lg.jp