

今回の食品衛生だよりは、冷蔵庫やキッチンの衛生についてお知らせします。

## 冷蔵庫の中をのぞいてみると…

### アレルギー表示のご確認を!

食品衛生法により次の7品目がアレルギー物質として表示が義務付けられています。

- 卵、小麦、乳 ← お子さんに多いアレルギーの原因
- エビ、カニ ← 大人に多いアレルギーの原因
- そば、落花生 ← 症状が重く出やすいアレルギーの原因

また、次の18品目も表示するよう推奨されています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、鯖、大豆、鶏肉、豚肉、松茸、桃、山芋、りんご、バナナ、ゼラチン

#### アレルギー表示

- 名称:濃縮つゆ ●原材料名:しょうゆ、風味原料(昆布、かつお節エキス、しいたけエキス、煮干しエキス)、糖類(果糖、砂糖)、食塩、酵母エキス、みりん、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に小麦、豚肉、ゼラチンを含む)
- 賞味期限:欄外右下に記載 ●保存方法:直射日光を避け、常温で保

原材料名の最後にまとめて記載されている場合が多い。

### 粉製品にご注意を!

開封後、長い間室温保存していたお好み焼き粉やホットケーキミックスなどの複合粉製品を使用した料理を食べたことによってアレルギーを起こした事例が報告されています。

これは開封した粉製品に入り込んだダニが室温で増殖し、それをダニのアレルギーを持っている人が口にしてしまったため起こったものです。中にはそれまでアレルギー症状が出たことがなく、自分がダニアレルギーを持っているという自覚がなかった人もいました。

ダニは低温では増殖できません。開封後は、密閉容器等に入れ、冷蔵保存し、早めに使い切りましょう。



ケナガコナダニ♀



コナヒョウヒダニ♀

※アレルギーを起こすダニは通常、肉眼ではみえません。

### 自家製冷凍食品は早めに消費!!

市販されている冷凍食品は厳重な衛生管理の下で作られています。自宅で作った食品を冷凍する場合、作った日付を記入して、早めに消費しましょう。



日付シールを貼りましょう

### 解凍は冷蔵庫で!

食品に含まれるヒスチジンというアミノ酸が微生物の働きによってアレルギー症状を引き起こすヒスタミンになり、それを食べることでアレルギー様症状\*を起こすことがあります。

室温解凍すると周りから室温に近い温度になり、ヒスタミンが出来やすくなってしまいます。

ヒスタミンを増やさないために、解凍は冷蔵庫で行い、速やかに消費しましょう。特に赤身魚はヒスチジンを多く含むため、要注意です。



※アレルギー様症状:  
顔面発赤、じんましん、頭痛、おう吐、下痢等

写真提供元『(財)日本環境衛生センター』

### アレルギーはなぜ起こる?

# WHY

アレルギーの発症はいつ起こるかわかりません。スギ花粉によるアレルギー(スギ花粉症)も去年ならなかったのに今年からなってしまった、という方が毎年多くいらっしゃいますね。よくたとえられるのが「コップ」です。アレルギーの原因となるものがコップの中にたまっていて、それがあふれると突然に発症する、というものです。



体質(遺伝的要因)環境・ストレス など  
コップにもともと入っているものの種類は人それぞれ

アレルギー発症

# やっていませんか? ...こんなこと。

## NG!! 換気扇から液ダレ

換気装置は使っていくとフィルタに油やゴミがたまり、目詰まりして排気がうまくできなくなります。火災など事故の原因にもなるので定期的に清掃しましょう。

👉 **こまめに掃除しよう!**

## キッチンでのNG!!

## NG!! かつお節パックのクリップ止め

カツオブシムシ類は余った削り節パックなどを輪ゴムやクリップで止めておくと、侵入して被害を与えます。パックは使い切るか、密閉容器や冷蔵庫で保管しましょう。

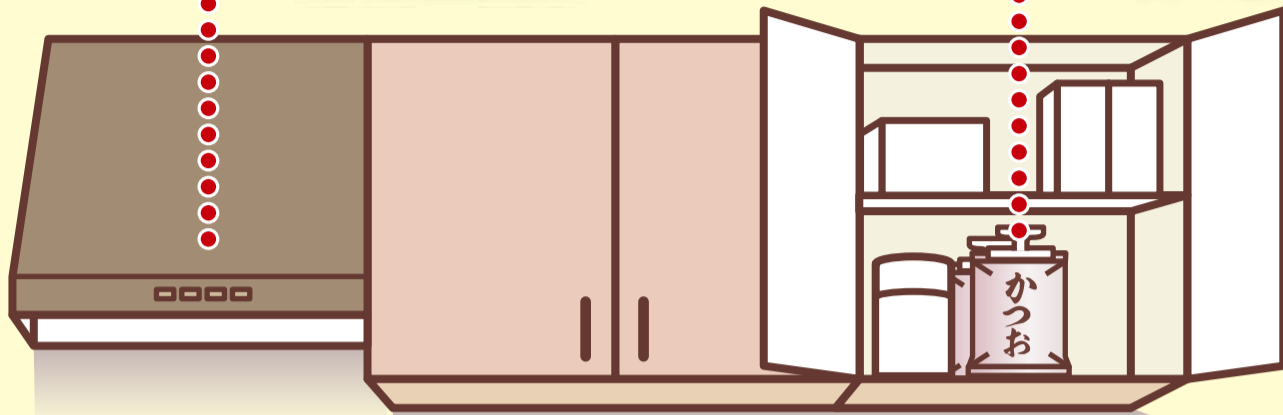
👉 **使いかけをなるべく少なく!**



ヒメカツオブシムシ(上:幼虫/下:成虫)



タバコシバンムシ



## NG!! 飲み終わった容器を放っておくと...



キイロショウジョウバエ

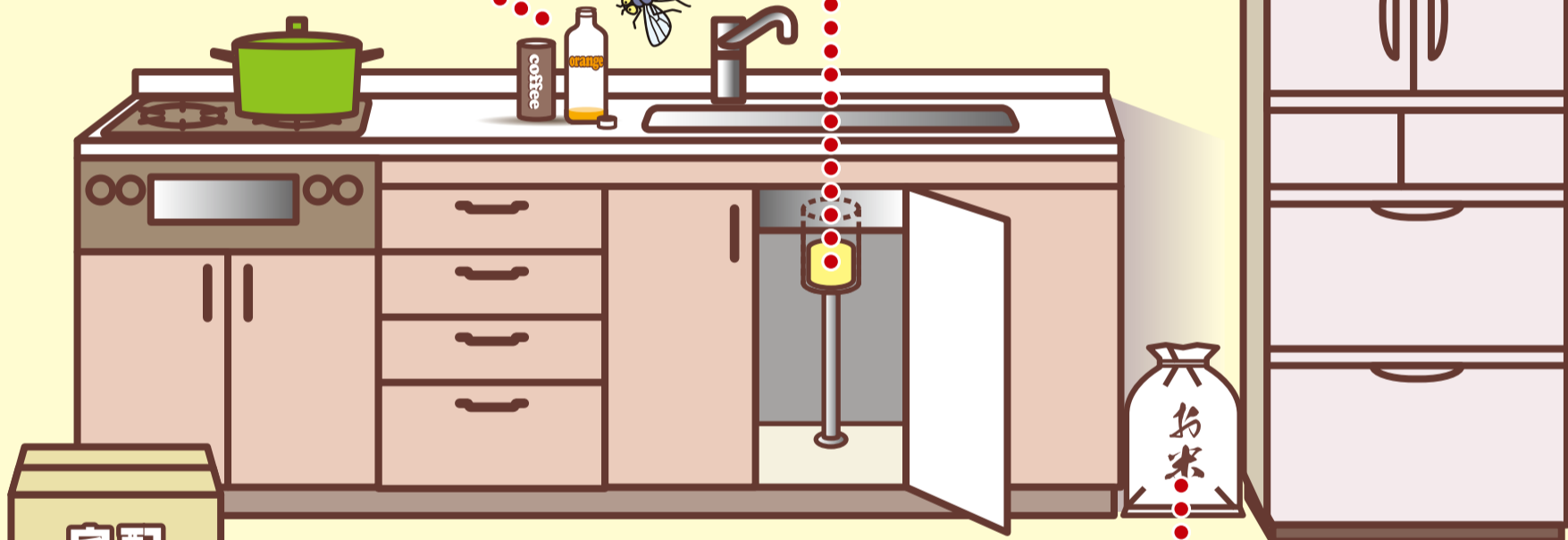
砂糖や果糖を含む飲物は洗わないでくと、なかで発酵してアルコール臭を発生します。アルコールのにおい集まる虫もいます。

👉 **容器は洗ってから捨てましょう!**

## NG!! 排水口のフタを外している

シンクによっては排水口にお椀を逆さにしたフタのようなものが付いています。周りに水が溜まることで、下水のにおいや虫の侵入を食い止める働きをしています。

👉 **外さないで正しく使おう!**



## 宅配



## NG!! ダンボールの使いまわし

流通過程で使われたダンボールは食品を詰める際や配送中に、箱のなかに虫が侵入する可能性があります。虫や産み落とした卵を室内に持ち込ませないために早めに捨てましょう。

👉 **早めに捨てよう!**

## NG!! お米袋を輪ゴム止め

コクゾウムシは、米・麦・トウモロコシなど穀類の保管が不適切だと侵入して被害を与えます。繁殖力が強く、食品がある限り増え続けます。米びつなどで管理しましょう。

👉 **密閉容器に保管しましょう!**



コクゾウムシ

写真提供元『(財)日本環境衛生センター』

## 牛海綿状脳症(BSE) 対策の再評価について

本年1月28日に行われた農事・食品衛生審議会において、昨年10月22日の食品安全委員会の評価結果に基づくBSE対策の見直しの方針について了承されました。2月1日に省令改正や関係告示・通知の改正・施行が行われます。省令は4月1日に施行されます。

平成23年12月の厚生労働省から食品安全委員会への食品健康影響評価の諮問の趣旨は次のとおりです。昨年10月22日の食品安全委員会の評価結果はいずれも「リスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」というものでした。なお、枠外の下記3については継続評価中です。

### 今回の食品健康影響評価の対象

#### 1 国内措置

- (1) 検査対象月齢：現行の規制閾値である「20か月齢」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。
- (2) 特定危険部位 (SRM) の範囲：頭部(扁桃を除く。)、せき髄及びせき柱について、現行の「全月齢」から「30か月齢超」に変更した場合のリスクを比較。

#### 2 国境措置(米国、カナダ、フランス及びオランダ)

- (1) 月齢制限：現行の規制閾値である「20か月齢」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。
- (2) 特定危険部位 (SRM) の範囲：頭部(扁桃を除く。)、せき髄及びせき柱について、現行の「全月齢」から「30か月齢超」に変更した場合のリスクを比較。  
※フランス及びオランダについては、現行の「輸入禁止」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。

3 上記1及び2を終えた後、国際的な基準を踏まえ、さらに月齢の規制閾値(上記1(1)及び2(2))を引き上げた場合のリスクを評価。(継続評価中)

これを受けて了承されたBSE対策の見直しの方針は次のとおりです。

#### 1 国内措置

- (1) 検査対象月齢を「30か月齢超」とする(30か月齢以下は検査不要となる)。
- (2) 特定危険部位 (SRM) の除去の範囲を「30か月齢以下」の場合、「回腸遠位部、扁桃」のみとする(扁桃以外の頭部、せき髄、せき柱は利用可能となる)。30か月齢超の場合、頭部、せき髄、せき柱、回腸遠位部(現行どおり)。

#### 2 輸入措置(米国、カナダ、フランス及びオランダ)

- (1) 輸入対象を米国、カナダ、フランスの「30か月齢以下」、オランダの「12か月齢以下」とする(輸入禁止だったフランス、オランダからも輸入可能となる)(輸入禁止だった米国、カナダの20か月齢超30か月齢以下も輸入可能となる)。
- (2) 特定危険部位 (SRM) の除去の範囲を「回腸遠位部、扁桃」のみとする(扁桃以外の頭部、せき髄、せき柱は輸入可能となる)。

輸入措置については本年2月1日以降、国内措置については4月1日以降に順次適用されます。