

n\_n 食品安全監視センター通信 n\_n  
. ) > . ) >  
@v \ ( ぶ ち り す @v \ (   
( ) \_J ~~~~~ ( ) \_J  
~ H24.6.25 vol.77 ~

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 ) コチニール色素を含む食品によるアレルギーについて
- ( 2 ) ヒラメを原因とする食中毒の予防について
- ( 3 ) 食品営業許可の業種について ( 飲食店営業 )
- ( 4 ) 食品回収情報 ( H24.5.13 ~ H24.6.12 ) ( 省略 )

### ( 1 ) コチニール色素を含む食品によるアレルギーについて

既存添加物の「コチニール色素」を含む飲料の摂取で急性アレルギー反応（アナフィラキシー）が起きた事例があるとして、厚生労働省では当該色素によるアレルギーの発症に関して情報提供を行うとともに、症状等の情報を収集するため、食品関係団体等に発症事例の報告を依頼しています。  
また、消費者庁より当該色素に関する注意喚起がされています。

#### 依頼を行った食品関係団体

( 社 ) 日本食品衛生協会、( 公 社 ) 日本輸入食品安全推進協会、日本食品添加物協会、( 公財 ) 日本健康・栄養食品協会、健飲業界団体連絡会、日本栄養評議会、( 一 社 ) 日本乳業協会、( 一 社 ) 全国清涼飲料工業会、( 社 ) 日本食肉加工協会、全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会、全日本菓子協会

#### コチニール色素

エンジムシ（中南米原産の昆虫）から得られた、カルミン酸を主成分とする赤色の着色料です。食品（清涼飲料水、菓子類、ハム、かまぼこなど）や医薬品、医薬部外品、化粧品（口紅、アイシャドーなど）で使用されています。  
また、医薬品などではコチニール色素のほか、カルミン（コチニール色素の化合物）などが使用されているものもあります。

#### 発症事例

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、かゆみ、じんましん、発疹、呼吸困難などのアレルギー症状を示した事例報告があります。  
また、赤色の色素を含む化粧品の使用により、かゆみを覚えていた女性が、コチニール色素を含む食品を摂取したところ、呼吸困難を伴う重篤なアレルギー反応を示した事例報告もあります。

#### アレルギー発症時の対処方法

コチニール色素を含む食品の摂取や化粧品の使用により、かゆみなどの体調の変化を感じた場合、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。そして、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む製品の使用や摂取をさけてください。

#### 製品の表示におけるコチニール色素の記載箇所と表示名

##### <食品>

記載箇所：原材料名の欄

表示名：「コチニール色素」、「カルミン酸色素」、「着色料（コチニール）」、「着色料（カルミン酸）」

##### <医薬品、医薬部外品、化粧品>

記載箇所：医薬品 添付文書や外箱などの「添加物」の項目

医薬部外品、化粧品 容器や外箱などの「成分」の項目

表示名：「コチニール」、「カルミン」、「カルミン・コンジョウ被覆雲母チタン」、「カルミン被覆雲母チタン」

#### 関係ホームページのアドレス

消費者庁

コチニール色素に関する注意喚起

[http://www.caa.go.jp/safety/pdf/120511kouhyou\\_9.pdf](http://www.caa.go.jp/safety/pdf/120511kouhyou_9.pdf)

## (2) ヒラメを原因とする食中毒の予防について

近年、「食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢が起こるが、軽症で終わる」という有症事例が全国的に報告されていましたが、以前から知られている、食中毒病因物質や化学物質等が検出されないか、検出しても症状が合致しないため、原因不明とされていました。

厚生労働省が全国の事例を調査したところ、平成21年6月から平成23年3月までの間に198件が確認され、詳細に食品解析を行ったところ、生鮮魚介類が含まれていた事例が多く、その中でも「ヒラメ」を刺身等で生食したものが多く確認されました。

そこで、ヒラメについて遺伝子の解析を行ったところ、クドア属の寄生虫（ ）に感染していることが確認されました。（ ）粘液胞子虫：Kudoa septempunctata（クドア・セブテンpunkタータ）

#### クドア属の寄生虫と症状について

これまでの事例から、クドア属の寄生虫が寄生した食品を生で食べても、必ず発症するものではありません。

事例が少ないことから、現時点では、どのくらいの量を食べると症状を示すかは明らかになっていませんが、発症した場合には食後数時間程度（4～8時間程度）で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度で、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされています。

また、発症した本人以外に家族等への二次感染はなく研究成果からも感染の可能性はありません。

#### 食中毒の予防対策

(1) -15 ～ -20 で4時間以上、ヒラメ（切り身）を凍結する。

(2) 中心温度75、5分以上の加熱をする。

上記のいずれかの処理により、クドア・セブテンpunkタータは病原性を示さなくなります。

#### 関係ホームページのアドレス

滋賀県「ヒラメを原因とする食中毒に注意しましょう」

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/hirame.html>

厚生労働省ホームページ「生食用生鮮食品による原因不明有症事例への対応について」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001fz6e-att/2r9852000001fz1f.pdf>

農林水産省ホームページ「ヒラメを介したクドアの一種による食中毒Q & A」

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f\\_encyclopedia/kudoa\\_qa.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_qa.html)

### (3) 食品営業許可の業種について (飲食店営業)

食品衛生法における営業許可については、ぷちリスの4月号 (Vol.75) でお知らせしたところですが、今回はその許可営業のうち「飲食店営業」について紹介します。

「飲食店営業」は食品衛生法施行令第35条で営業が定義されており、その業務内容は「一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業であり、他の許可業種を除くとされています。

飲食店営業には二つの形態の営業があり、一つは「食品を調理する営業」、一つは「設備を設けて客に飲食させる営業」です。

仕出し屋、弁当屋は前者の形態であり、旅館業のうち例外的なもの (冷蔵庫に飲食物を置いているビジネスホテルなど) は後者の形態です。一般食堂などは、その他の形態で両者の形態を合わせてもっています。

「調理」とは「一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり、他の食材を付加したり、あるいは調味を加えるなどして飲食に最も適するようにその食品に手を加え、そのまま摂食しうる状態にすることを言います。

調理パン (サンドイッチなど) やめん類弁当は弁当に含まれます。当該食品を調理、飲食させる場合は飲食店営業の許可が必要になります。

「飲食店営業」は「調理」を行う営業であることから、大規模な弁当製造施設から小さな食堂まで調理規模等が極めて多岐にわたる業種であり、規模や調理方法に応じた適切な衛生管理が求められます。

大量に調理を行う施設の衛生管理として厚生労働省から「大量調理施設衛生管理マニュアル」が平成9年3月24日付け衛食第85号で通知されており、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用されていますが、中小規模の施設の衛生管理としても指針となるものです。

#### 関係ホームページのアドレス

厚生労働省 食品等事業者の衛生管理に関する情報

「大量調理施設衛生管理マニュアル」

(ワード版)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.doc>

(PDF版)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.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

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

6月になり、梅雨の湿った時期になりました。

雨のときは湿度が高いため気温の変化が大きく感じられます。  
晴れ間になると急に気温が上昇するので、細菌性の食中毒や腐敗等が気になる時期です。

```

      <> <>
    <> <> *<><><>
    <> * <><><> *<> /フ
@ " * <> * <> <> * * <> ~
、 - 、 <><><> _ <> * フ
/ _ * <> /_ノ |レ
/ ノ ) @ " |

```

『紫陽花とカタツムリ』

今はエアコンや冷蔵技術が進歩していますが、  
節電等で苦労されておられると存じます。

細菌性の食中毒以外に、ノロウイルスによる  
食中毒や感染症と思われる事件が続いています。

先月に引き続き、体調管理にご注意をお願いします。

みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せください。

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、『ぷちリス』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>

- - - - -