

# 食品衛生だより

平成25年度 検査所だより



川崎市中央卸売市場  
食品衛生検査所  
TEL：975-2245

平成26年1月6日発行 (vol.4)



## 明けましておめでとうございます

昨年は食品衛生検査所業務に御協力いただきありがとうございました。

本年もよろしくお願いいたします。



### ○ノロウイルス食中毒警戒情報発令中

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多く発生しています。

今年もノロウイルス等を原因とする「感染性胃腸炎」の患者数の増加に伴い、ノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました。

ノロウイルス食中毒警戒情報の発令期間・・・

**平成25年12月9日（月）から平成26年3月31日（月）まで**

感染者の便や嘔吐物には多量のノロウイルスが含まれ、これらによって汚染された手指を介して食品が汚染されることも食中毒発生の原因となります。現在、ノロウイルス食中毒の原因の多くはこの二次汚染によるものとされています。

食品従事者の方は手洗い、消毒、健康管理に十分注意して、食品の二次汚染による食中毒を発生させないように十分注意してください。

#### ▼全国のノロウイルス食中毒発生状況

	食中毒発生件数	ノロウイルス食中毒発生件数	ノロウイルス食中毒の占める割合（％）
平成21年	1,048	288	27.5
平成22年	1,254	399	31.8
平成23年	1,062	296	27.9
平成24年	1,100	416	37.8
平成25年※	1,111（6）	401（2）	36.1（33.3）

※11月12日現在

（ ）は川崎市における数字



## 有毒魚について



魚介類の中には、食べると人体に害を及ぼすような毒を持つ有毒魚がいます。有毒魚には、食品衛生法第6条第2号に該当するものとして直ちに販売を禁止し、廃棄しなければならないものと、有毒成分を含有する疑いがあるため、販売を自粛させるよう厚生労働省から通知のあるものがあります。

### ▼厚生労働省通知により指定されている有毒魚介類

魚種	通達内容		原因となる物質	有毒部位
オニカマス	販売禁止	全部廃棄	シガトキシン	筋肉
<u>イシナギ</u>	販売禁止	肝臓廃棄	ビタミンA	肝臓
パラムツ	販売禁止	全部廃棄	ワックス	筋肉
アブラソコムツ	販売禁止	全部廃棄	ワックス	筋肉
ゴマシズ	販売自粛		脂質成分	筋肉
ホシゴマシズ	販売自粛		脂質成分	筋肉

この他、食中毒の恐れがあるものや、過去に毒物が検出されていたり、食中毒を起こしたことがあるものは販売を自粛するよう指導しています。

### ▼その他の魚介類における主な有毒成分

	原因となる物質	原因となる主な魚介類	有毒部位
魚類	フグ毒（テトロドトキシン）	フグ類	内臓、皮、筋肉 (種類により異なる)
	シガテラ毒	熱帯及び亜熱帯海域の主にサンゴ礁周辺に住む魚	筋肉、内臓
	ディノグネリン	ナガズカ	卵巣
	パリトキシン	ソウシハギ、アオブダイ、ハコフグ	消化管、肝臓、 筋肉、その他の内臓
	トリグリセリド	アブラボウズ	肝臓
二枚貝	麻痺性貝毒	貝毒の原因となる物質を産生する 渦鞭毛藻類を摂取した貝類	中腸線
	下痢性貝毒		
巻貝	唾液腺毒（テトラミン）	エソバイ科巻貝（ヒメエソボラ、エソボラモドキ）	唾液腺
	フグ毒（テトロドトキシン）	キンシバイ類等の肉食性巻貝	筋肉、内臓

過去にシガテラ毒等が検出されたり食中毒を起こしたことがあるもの…

バラハタ、ヒトミハタ、マダラハタ、ヨゴレハタ、イッテンフエダイ、イトヒキフエダイ、バラフエダイ、ヒメフエダイ、ギンガメアジ、カスミアジ、キツネフエフキ、ムネアカクチビ、ヨコシマクロダイ、サザナミハギ、ドクウツボ、オオメマトウダイ、アオブダイ

※下線は昨年北部市場で発見されたものです。流通には十分注意してください。

魚介類には有毒なものもあります。  
魚を購入する場合は、魚種を確認し、見慣れない魚については販売者に毒性、食用できる部位などを問い合わせましょう。