

衛研だより

Vol. 61

目次

- 食品表示法について P1
- 寄生虫(特にアニサキス)を原因とする食中毒について P3
- 感染症発生動向調査について P4

写真：白鷺公園のハス

食品表示法について

食品の包装や容器には、名称、原材料名、添加物、栄養成分などが記載されています。これまでの食品表示の制度は、表示項目ごとに、「食品衛生法」(所管：厚生労働省)、「健康増進法」(厚生労働省)や「農林物資の規格化等に関する法律(JAS法)」(農林水産省)など、所管する省庁や関係する法律が異なり、複雑で分かりにくいものでした。

そこで、消費者や事業者が食品の表示を分かりやすく、そして、使いやすくするため、「食品表示法」(消費者庁)で表示を包括・一元化し、2015年4月1日から順次導入しています。

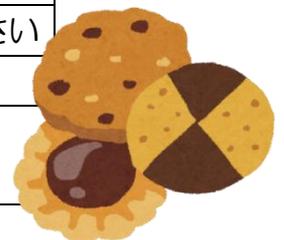
今回は、クッキーを例に加工食品の表示について、紹介します。

加工食品(クッキー)の表示例

変更① 食物アレルギーの原因物質は、個々の原材料の直後に表示するようになりました

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、チョコレート(乳成分を含む)、マーガリン、卵、食塩
添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤
内容量	20枚
賞味期限	201□年△月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
原産国名	アメリカ合衆国
輸入者	(株)堺市衛生研究所 大阪府堺市堺区甲斐町東3丁2-8

変更② 原材料と添加物を、明確に区分して表示するようになりました



変更① 食物アレルギーの原因物質は、個々の原材料の直後に表示するようになりました

加工食品の原材料に、卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かになどの食物アレルギーの原因となる物質が含まれている場合、どの原材料に何が含まれているかがはっきり分かるように、食品表示法では、個々の原材料の直後に個別に表示することが原則となりました。

ただし、表示できる面積が狭いなど、個別に表示することが困難な場合などは、最後に全てまとめて表示することも可能です。

変更② 原材料と添加物を、明確に区分して表示するようになりました

これまで、加工食品に使用されている添加物は、原材料の後に連続して表示されていたので、どこまでが原材料で、どこからが添加物なのか分かりにくいものでした。

食品表示法では、原材料と添加物の間に記号（/など）を使う、「添加物」の項目を設けるなどして、原材料と添加物を明確に区分して表示することになりました。



変更③
栄養成分表示
が義務化され
ました

栄養成分表示 (100 gあたり)

エネルギー	475 kcal
たんぱく質	5.1 g
脂質	23.0 g
炭水化物	62.0 g
食塩相当量	0.2 g

変更④
「ナトリウム」は
「食塩相当量」で
表示するようにな
りました

変更③ 栄養成分表示が義務化されました

これまで、加工食品の栄養成分表示は任意でした。食品表示法では、表示できる面積が狭いなどの例外を除いて、「熱量（エネルギー）」、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」及び「食塩相当量（ナトリウム）」の5つの成分を表示することが義務になりました。

変更④ 「ナトリウム」は「食塩相当量」で表示するようになりました

これまで、加工食品の栄養成分表示では、「ナトリウム」の量を表示していました。しかし、ナトリウムの量で表示するよりも、「塩分」や「食塩」の量に換算して表示する方が一般的で分かりやすいため、食品表示法では、「食塩相当量」として表示することになりました。



いつ、表示が切り替わるのか？

新しい表示への切り替えには、猶予期間があります。2020年3月31日までは、加工食品の表示は元のままでも認められており、この期間中に、順次、新しい表示へ切り替わっています。

まとめ

この他にも、栄養成分の強調表示や健康維持増進に関する表示についても改正されました。

近年、消費者の健康志向が高まり、「食品表示をもっと分かりやすくしてほしい」、「栄養に関する情報をより多く表示してほしい」などの要望が増え、それらに応えるために食品表示法が制定されました。

食品表示では、健康的な食生活を送るための情報が提供されていますが、その内容が間違っていては意味がありません。当所では、食品の添加物や遺伝子組換え食品等の検査を行い、表示内容に誤りがないか、基準に違反していないかなどを確認することで、食の安全安心の確保に努めています。（食品検査担当 池田）



寄生虫(特にアニサキス)を原因とする食中毒について

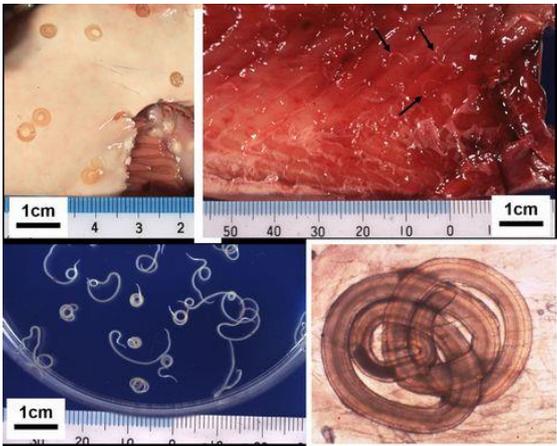
平成 22 年 (2010 年) 以降、厚生労働省へ報告される事例で寄生虫の一種であるアニサキスによる食中毒が注目されています。新聞やテレビでアニサキスに関する記事や報道を見られた方もおられると思います。

1. アニサキスについて

アニサキス属の線虫で、成虫はヒゲクジラやイルカなどの海洋性哺乳類の胃に寄生しています。これらの哺乳類から排出された卵は中間宿主のオキアミに食べられ、第 3 期幼虫にまで成長します。幼虫を持ったオキアミがサバ、アジ、サンマやイカなどに食べられ、幼虫のまま魚介類の内臓に寄生しています。幼虫の長さは 2~3 cm、幅 0.5~1 mm 位で白い糸のように見えます。魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は魚介類が死亡すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

2. アニサキス症の病型と症状

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生 (不十分な冷凍又は加熱のものを含みます) で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒 (アニサキス症) を引き起こします。



国立感染症研究所 HP より

- ◆ 急性胃アニサキス症 (多くの場合)
食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。
- ◆ 急性腸アニサキス症
食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。
- ◆ アレルギー反応
蕁麻疹 (じんましん) やアナフィラキシー症状が現れる場合もあります。

3. アニサキスによる食中毒届出患者数 (全国)

発生年	平成 29 年*	平成 28 年	平成 27 年	平成 26 年
届出患者数	43	126	133	79

*平成 29 年は 6 月 1 日までの速報値

4. アニサキス症を予防するには

- ①新鮮な魚を選んで購入する。また、丸ごと 1 匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除く。
- ②内臓は生で食べない。
- ③目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- ④加熱する (60℃では 1 分、70℃以上で瞬時に死滅)。
- ⑤冷凍する (-20℃で 24 時間以上)。

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

(企画調整担当 杉本)

感染症発生動向調査について

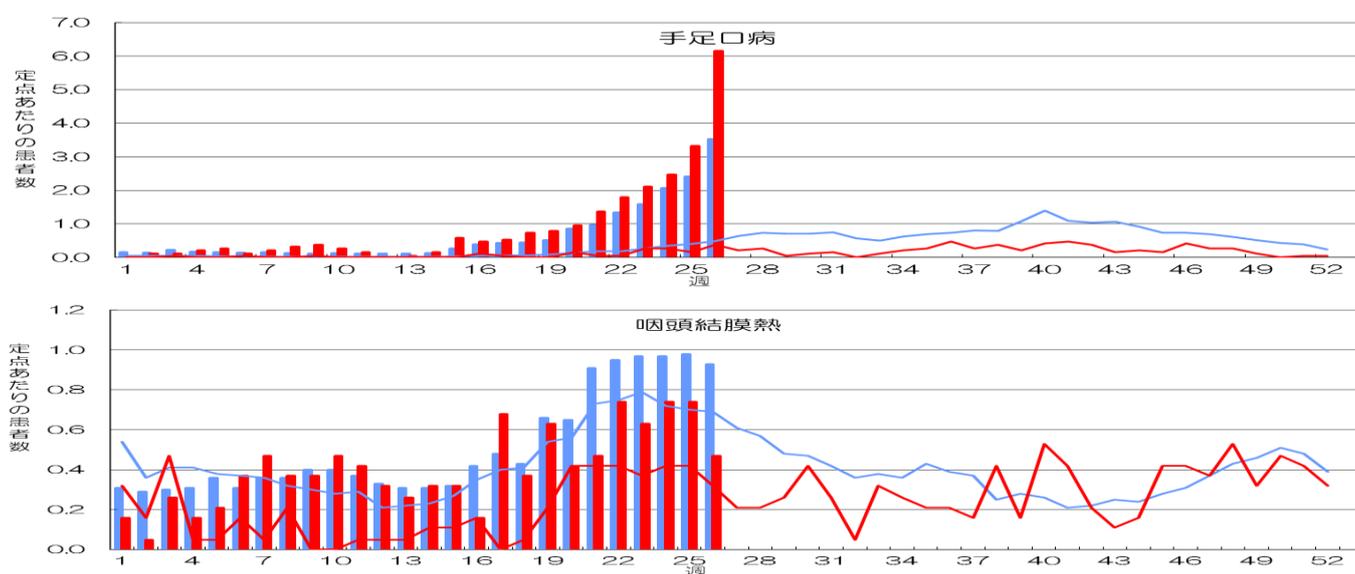
最近、増加している代表的な夏型感染症である手足口病と咽頭結膜熱について取り上げます。

手足口病（警報レベル開始基準値：5）は第26週（6月26日～7月2日）現在、小児科定点あたりの患者報告数は6.2となり、警報レベル開始基準値を超え、さらに増加する様相です。主な症状は口の中や手のひら、足の裏に出現する小さな水ぶくれです。保育施設や幼稚園などで集団感染が起こりやすく注意が必要です。原因はコクサッキーウイルスA6、A16やエンテロウイルス71などが知られています。これらのウイルスは咳やくしゃみによる飛沫感染や、手指を介した接触感染などで感染が広がります。

咽頭結膜熱（警報レベル開始基準値：3）は、例年、手足口病と同様に夏季に流行のピークを迎えます。堺市では第26週の患者報告数は0.5と、前年同時期の0.3を上回る程度ですが、全国的に見ると、過去5年間と比較して高い水準となっています。主な症状は発熱やのどの痛み（咽頭炎）、目の充血（結膜炎）などです。高熱が5日前後続くこともあります。プールでの接触やタオルの共用により感染することもあるため、「プール熱」と呼ばれることもあります。原因はアデノウイルス3型などが知られており、飛沫感染、接触感染などで感染します。

これらの感染症は、症状が消失した後も2～4週間の長期にわたり便中にウイルスが排泄されることがあり、感染源となる恐れがあるので、注意が必要です。予防には手洗いの励行、排泄物の適正な処理、タオルを共用しないことなどが有効です。

■ 全国データ：平成28年は折れ線グラフ、平成29年（26週まで）は棒グラフ
■ 堺市データ：平成28年は折れ線グラフ、平成29年（26週まで）は棒グラフ



（企画調整担当 木村）

発行者 堺市衛生研究所長 小林 和夫 〒590-0953 大阪府堺市堺区甲斐町東 3-2-8
 編集委員長 企画調整担当 杉本 光伸 TEL 072(238)1848 FAX 072(227)9991
 E-mail eiken@city.sakai.lg.jp

「衛研だより」では、みなさまのご意見、ご感想をお待ちしております。

堺市行政資料番号 1-H2-17-0178