

消費生活通信

令和3年5月14日 発行
九州農政局 消費・安全部 消費生活課
№31

九州農政局「消費者の部屋」からのお知らせ



九州農政局では、消費者の皆さまとのコミュニケーションを深める場として、「消費者の部屋」をJR熊本駅近くの熊本地方合同庁舎A棟1階エントランスホール（熊本市西区春日2-10-1）に開設しています。期間別にテーマを設け、特別展示を行っていますのでお近くにお越しの際は、どうぞお気軽にお立ち寄りください。また、フードパル熊本「熊本市食品交流会館」（熊本市北区貢町581-2）でも、熊本地方合同庁舎特別展示スケジュールと同様の展示を常時実施しています。また「消費者の部屋」では、新型コロナウイルス感染対策として消毒液の設置やマスクの着用、ソーシャルディスタンスの確保など、安全面に配慮しておりますので、ご理解とご協力をお願いします。

☆当面の展示スケジュール☆

- 5月10日～5月21日 見て、さわって、九州のお茶
- 5月24日～6月 4日 毎年6月1日は「牛乳の日」、6月は「牛乳月間」です。
- 6月 7日～6月18日 九州における農村振興と農業農村整備
- 6月21日～7月 2日 男女共同参画週間（6/23～6/29）に係る情報提供
- 7月 5日～7月 9日 見たい！知りたいたい！九州農業2021
- 7月12日～7月16日 田舎を元気にする取組～田舎に泊まろう！農泊のすすめ～



～ご存じですか？「食品トレーサビリティ」～

食品トレーサビリティとは、「食品の移動を把握できること」出前講座で情報発信！！

令和3年4月27日（火曜日）、令和3年度熊本市消費者団体連絡会総会において、会員22名の方に「食品トレーサビリティ」について出前講座を開催しました。食品トレーサビリティが必要な理由、具体的な取組内容、新たな推進方策等の説明を行った後、食品トレーサビリティの取組を推進する動画を視聴いただきました。



「食品トレーサビリティ」に取り組むメリット等を動画で紹介

**「出前講座」
を行っています！**



九州農政局では、農林水産省が行う食品安全等に関する取組をご紹介しますため、消費者の皆さんが開催する勉強会等に職員がお伺いしています。

※詳しくは、担当：課長補佐（消費者対応）

TEL096-300-6117（直通）までご連絡ください。

九州農政局 出前講座

検索

※詳細については、九州農政局ホームページをご覧ください。



☆知っていますか？いろいろな食中毒があることを☆

食中毒は、一年中発生しています。主な食中毒の病因物質として、細菌・ウイルス・寄生虫・自然毒（有毒植物・有毒魚介類）などがあります。これから、高温多湿な時期となることから、幾つかの食中毒の症状、原因食品、予防ポイントを紹介します。子どもやお年寄りの方、抵抗力の落ちている方は、症状が重くなることがありますので、十分注意してください。

※食中毒は、正しい知識をもって行動すれば、避けたり影響を小さくしたりすることができます。
※特に有毒植物の誤食による食中毒が多発していますので要注意！！

カンピロバクター（細菌）

- ▶**症状は？**
 - ・食後1～7日で、下痢、発熱、おう吐、腹痛、筋肉痛などをおこします。
 - ・この菌に感染した数週間後に、手足や顔面のまひなどを起こすことがあるといわれています。
- ▶**原因になりやすい食品は？**
 - ・生や加熱不足の肉（特に鶏肉や鶏レバー）
 - ・殺菌されてない井戸水や湧き水など
- ▶**予防のポイントは？**
 - ・包丁やなま板を使うときは、先に生野菜などの加熱しない食品から、生肉は後で切りましょう。



サルモネラ（細菌）

- ▶**症状は？**
 - ・食後6～48時間で、おう吐、腹痛、下痢、発熱などをおこします。
- ▶**原因になりやすい食品は？**
 - ・加熱不足の卵・肉・魚料理など
 - ・具体的には、生卵・オムレツ・自家製マヨネーズ・洋生菓子・牛肉のたたき・レバ刺など
- ▶**予防のポイントは？**
 - ・卵・肉・魚介類などの生鮮食品は新鮮なものを購入し冷蔵庫に入れて保管し、早めに食べましょう。



有毒植物 **注意**

- ▶**症状は？**
 - ・嘔吐、下痢、頭痛等。植物により様々。
- ▶**間違えやすい植物は？**
 - ◆**スイセン** ⇒⇒ **ニラ**と間違えやすい。
 - ◆**コルチカム（イヌサフラン）** ⇒⇒ **ギョウジャニンニク**と間違えやすい。
 - ◆**アジサイの葉、ビワの種子の粉末（青酸化合物）など**
- ▶**予防のポイントは？**
 - ・**食用と確実に判断できない植物は、絶対に採らない！食べない！売らない！人にあげない！**



ノロウイルス（ウイルス）

- ▶**症状は？**
 - ・食後1～2日で、嘔吐、激しい下痢からなどを起こします。
 - ・幼児や抵抗力の落ちている人は症状が重くなる場合があります。
- ▶**原因になりやすい食品は？**
 - ・ウイルスを含む二枚貝（カキ等）を生や十分加熱せずに食べた場合。
- ▶**予防のポイントは？**
 - ・食品の中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱をすればウイルスの感染はなくなるといわれています。
 - ・食中毒にかかった人の便や吐いたものから感染することもあるので、触ったら石けんで手を洗いましょう。吐いた場所等の除菌も忘れずに！



アニサキス（寄生虫）

- ▶**症状は？**
 - ・食後、数時間～10数時間で、みぞおちの激しい腹痛、吐き気、嘔吐をおこします。
 - ・食後、10数時間～数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状をおこすこともあります。
- ▶**原因になりやすい食品は？**
 - ・サバ、サンマ、アジ、イワシ、ヒラメ、サケ、カツオ、イカ等の海産魚介類の刺身や冷凍処理をしていないシメサバ など
- ▶**予防のポイントは？**
 - ・十分な冷凍（-20℃で24時間以上）や加熱調理（中心温度60℃で1分以上）でアニサキス幼虫は死にます。
 - ・特にシメサバ（自家製など冷却処理されていないもの）によるアニサキス症が多く報告されています。シメサバを作る場合は、できるだけ早く内臓や内臓周りの筋肉を除去するとともに冷凍することでアニサキスに感染しにくくなります。



農林水産省 食中毒から身を守るには **検索**

(お問い合わせ先)
農林水産省九州農政局消費・安全部消費生活課
〒862-8527熊本市西区春日2-10-1
TEL 096-211-9111 (代) 内線4215 FAX 096-211-9700

