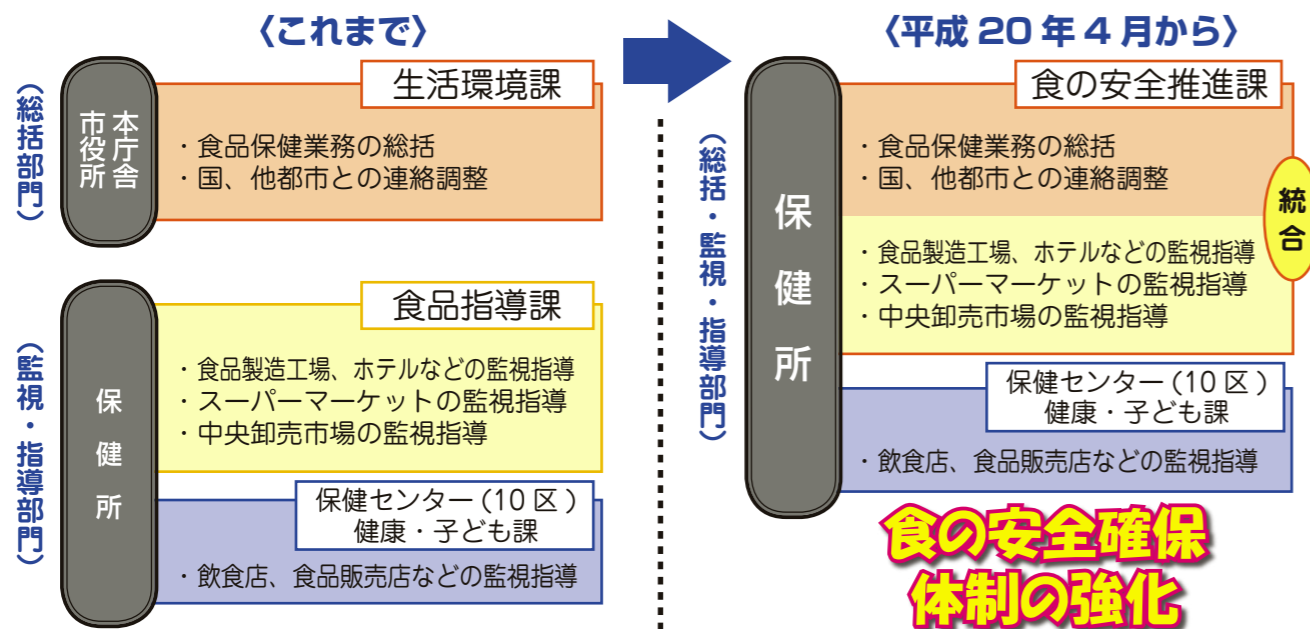


最近の話題

★新しい保健所の体制★

札幌市では、市内に流通している食品の安全確保に努めています。

平成20年4月に、これまでの組織体制を見直し、関係部門がより一層、連携して、迅速に、効率よく対応することができるよう、組織体制を変更し、食の安全確保体制を強化しました。



★札幌市食品衛生管理認定制度★

「札幌市食品衛生管理認定制度」は、食中毒の予防のための確かな衛生管理を行っている食品施設を、広く市民のみなさんに知っていただくための制度です。

認定の対象は飲食店、食品工場、スーパーマーケットなどで、認定を受けると、ロゴマークである「しょくまる」を使うことができます。

平成20年度から、認定に向けて取り組んでいる施設に対して、その衛生レベルがわかる評価制度を新たに設けました。

「しょくまる」マークがある施設や食品は、みなさんが安全・安心なお店や食品を選ぶ際の目安になるものです



愛称「しょくまる」



食の安全・安心って大事だよ

しょくまるは安全・安心の目印です

詳しくは札幌市食品衛生管理認定制度ホームページ
<http://www.shokuhin-eisei-kanri.net/>
 をご参照ください

★食品のアレルギー表示★

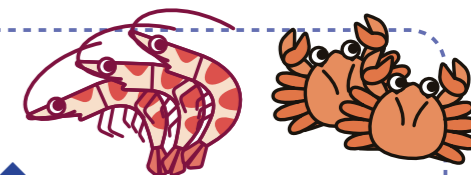
食物アレルギーは、特定の食物が原因となり、食物に含まれるタンパク質によって、アレルギー症状が起こる疾患です。

食品衛生法では、加工食品中にアレルギーを起こしやすい原材料を含む場合、その原材料名を表示することを定めています。

平成20年に、「えび」「かに」が、“必ず表示される品目”に追加されました。

◆必ず表示される7品目(表示義務品目)◆

えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生



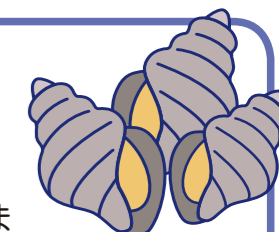
◆可能な限り表示することとされている18品目(表示推奨品目)◆

あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※えび・かにの表示は、H22.6.3までに製造等された食品については、これまでどおりの扱いも可

★ツブ貝による食中毒にご用心★

今年に入り、札幌市で2件のツブ貝による食中毒が発生しました。エゾバイ科のエゾボラ属およびエゾバイ属の巻貝を総称してツブまたはバイと呼んでおり、これらの唾液腺(通称アブラ)には、**テトラミン**という**毒成分**が含まれていますので、調理の際に必ず取り除きましょう。



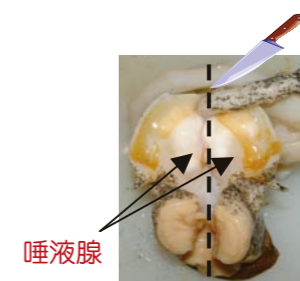
◆**症状**◆ 食後30分～1時間くらいで、物が二重に見えるなどの視覚異常やめまい、頭痛、船酔い感などが現れます。死亡例はなく、通常数時間で回復しますが、人によっては症状が重くなることもあります。

◆**唾液腺の除去**◆ 唾液腺は乳白色から淡黄色の一对の器官で、貝の身の中にあります。写真のように切り込みを入れ、手で押し出すことで容易に取り除けます。

〈ヒメエソボラ〉



〈エソボラ〉



唾液腺



点線で囲んだ部分に唾液腺があります。

縦に切り口を入れる。左右に一对ある唾液腺が確認できます。

唾液腺を取り出し、肉に唾液腺が残っていないか確認しましょう。

◆札幌市におけるツブ貝による食中毒事例(平成10年以降)◆

発生年月	患者数	原因食品	原因施設
平成10年8月	3	チヂミエソボラ	家庭
平成20年5月	1	クリイロエソボラ	家庭
平成20年5月	2	アツエソボラ	家庭