

カンピロバクター食中毒を予防しましょう

西部保健所管内では、今年3月と9月に食肉販売店で販売された鶏刺し・肝刺しによるカンピロバクター食中毒が発生しており、いずれの事例も加熱用の鶏肉が生食用として提供されていました。

カンピロバクター食中毒の主な原因食品は、鶏レバー等の刺身、鶏肉のたたき、焼き鳥等**生又は加熱不十分な鶏肉**です。手指や調理器具等を介した二次汚染の例も多く見られます。

平成28年に起こった鶏ささみのたたきによるカンピロバクター食中毒では、患者がギラン・バレー症候群を発症し、損害賠償1億円で示談となりました。

損害賠償1億円

カンピロバクターって何？

特徴：鶏・牛・野生生物等の腸管内に生息する細菌で、乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅する。100個程度の菌量でも健康被害を生じさせる。

食中毒の症状（食べてから2～7日で発症）：
下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感
感染した数週間後に手足の麻痺や呼吸困難等を起こす「**ギラン・バレー症候群**」を発症することがある。

加熱用の表示があるものや用途不明の鶏肉を**生食用に使用してはいけません**



食中毒の予防方法は？

- ✓ **生や半生状態で提供する鶏肉や鶏肉製品を扱っている場合はメニューを見直す**
- ✓ 十分に加熱調理（中心部を75℃で1分間以上）する
- ✓ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理・保存する
- ✓ 食肉に触れた調理器具は使用後に洗浄・殺菌する
- ✓ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗う

運動会や秋祭りでの食品提供に注意しましょう

秋は、運動会や町内会の祭り等、集団で飲食する機会が多い上、夏場の暑さで体力を消耗していることから、大規模な食中毒が発生しやすい時期です。

平成25年には大分県でも、敬老会で提供された弁当によるナグビブリオを原因とした患者数396名の食中毒が発生しています。原材料を検食として保存していたことで、冷凍加工品のニシ貝が原因食品と判明しました。

弁当等受注時の留意点は？

食中毒予防3原則（つけない・増やさない・やっつける）の遵守に加え、以下の点に特に注意しましょう。

- ✓ 対応可能な製造能力を考え、適正な数の注文を受ける
- ✓ 前日調理はしない
- ✓ 消費期限は時刻まで記載する
涼しい所で保管し、早めに食べるよう発注者に依頼
- ✓ 検食を保存する

検食（保存食）とは…

旅館、弁当屋、仕出し屋等で多人数に食品を提供する場合、検食を保存しなければなりません。**原材料及び調理済み食品をそれぞれ50g程度、-20℃以下で食事提供後2週間**保存してください。

- 清潔な容器（ビニール袋等）に入れる
- 原材料は洗浄・殺菌等せずに保存する
- 容器に製造日、メニュー名等を記載する

万一食中毒等が起こった場合に検査の対象となり原因施設であること否定する根拠にもなり得ます



自身を守るためにも検食を保存しましょう！