

2016. 9. 6

≡ どこでも食品衛生掲示板 ≡

カンピロバクター食中毒注意報を全県に発令しました

カンピロバクターによる食中毒が今年8月に県内で3件続けて発生したことから、本日、食中毒注意報を全県に発令しました。

全国的にもカンピロバクターによる食中毒が多発しており、厚生労働省も注意喚起をしています。

食品事業者だけでなく県民の皆様は、以下のポイントに注意して、カンピロバクターによる食中毒を防止してください。

~~~~~カンピロバクターについて~~~~~

- 【特徴】 本菌は、ニワトリ、ウシ、ブタなどの腸管内に存在しています。他の菌に比べて少量でも食中毒を起こすという特徴があります。
- 【症状】 潜伏時間は1～7日（平均2～3日）と長く、下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐き気などの症状が現れます。
- 【原因食品】 主な原因食品は、加熱不足の食肉（特に鶏肉）です。

カンピロバクターによる食中毒防止のポイント

○ 細菌をやっつける

- ・鶏肉などを調理する際は、中心部まで十分に加熱調理しましょう。

○ 細菌をつけない

- ・生肉を扱ったあとは十分に手を洗ってから、他の食品を取り扱しましょう。
- ・食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理、保管しましょう。
- ・生肉を取り扱ったまな板、包丁などは使用後にきちんと洗浄、消毒しましょう。
- ・焼肉などをするときには、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けましょう。

平成28年度の長野県内（長野市含む）におけるカンピロバクター食中毒の発生状況

	発生日	患者数（人）	原因施設	原因食品
1	8月21日	3	飲食店	飲食店の食事
2	8月26日	4	飲食店	飲食店の食事
3	8月28日	14	飲食店	飲食店の食事

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口

カンピロバクターによる食中毒を予防しましょう

鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生または加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています！！鶏肉は食生活に重要な食材です。適切に取り扱い、十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう。

食中毒の症状・特徴

- ◆下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状
(食べてから1～7日で発症)
- ◆感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群※」を発症することもある。

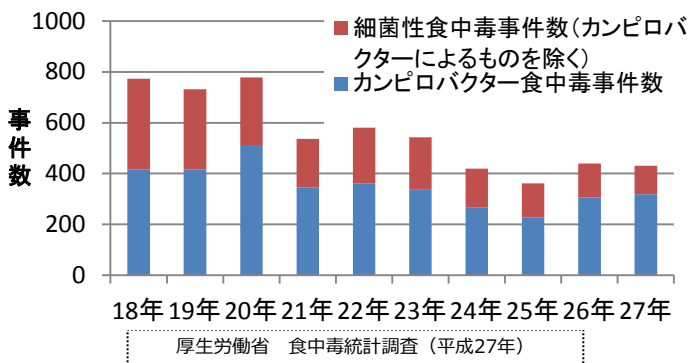
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供：国立医薬品食品衛生研究所)

食中毒の発生状況

細菌性食中毒の年間発生件数の約6割を占め、ワースト1位です。(年間300件、患者数約2,000人)



食鳥処理後の鶏肉でカンピロバクターが見つかる割合

67.4% (91/135検体)

平成14～16年度 厚生労働科学研究報告
「食品製造の高度衛生管理に関する研究」

『新鮮だから安全』
ではありません

大規模食中毒事例も発生しています！！

2016年5月には、屋外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉(鶏肉の寿司)によって、500名を超える患者が発生しました。

平成27年に発生したカンピロバクター食中毒のうち、生または加熱不十分な鶏肉を提供した91件の飲食店等が営業禁止や停止等の処分を受けています。

<代表的な原因食品>

鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、
(加熱不十分な)焼き鳥、白レバー串 等



生や半生状態で提供する

あなたのお店は大丈夫ですか？

鶏肉や鶏肉製品を扱っている場合、メニューを見直しましょう！

予防方法

- ◆ **中心部まで十分に加熱**しましょう！(中心部を75℃で1分間以上)
- ◆ **食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管**しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は**十分に手を洗ってから**他の食品を取り扱しましょう！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは**使用後に消毒・殺菌**をしましょう！



『新鮮だから安全』 ではありません!!



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!

鶏肉




市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!
20%~100%
(※)

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

● 家庭での食中毒を防ぐために ●

鶏肉は中心部までしっかりと加熱、
他の食材に菌が移らないように注意!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>