



\* JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

## 1. カンピロバクター食中毒にご用心！・・・大阪市旭区役所 保健福祉課保健衛生グループ

<http://www.city.osaka.lg.jp/asahi/page/0000399451.html>

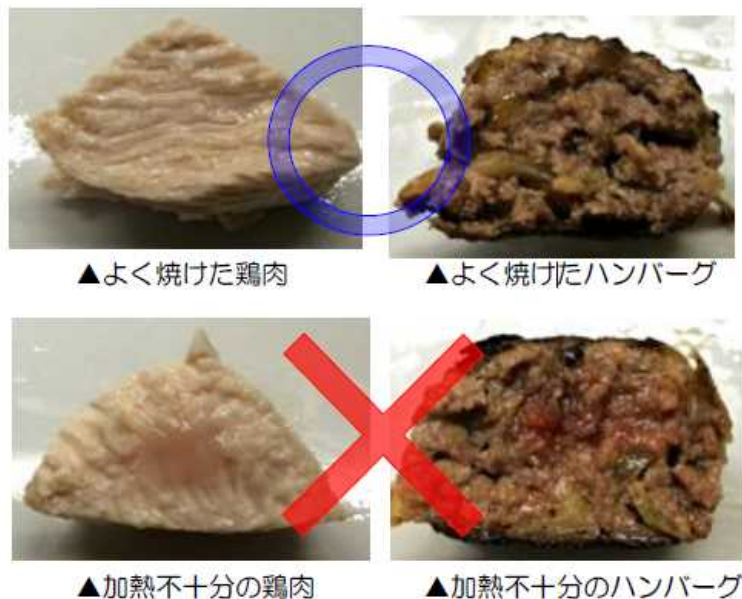
カンピロバクターとは、食中毒の原因となる細菌の一種です。2014 年以降、このカンピロバクターによる食中毒が、全国はもちろん、大阪市内でも多発しています。平成 28 年に大阪市内で発生した食中毒事件 46 件のうち、28 件(約 6 割)がこのカンピロバクターによるものでした([平成 28 年大阪市食中毒発生状況](#))。

カンピロバクターは牛・豚・鶏などの腸管内に存在しますが、特に鶏肉の保菌率が高いと言われています。カンピロバクター食中毒の多くが、お肉を加熱不十分なまま食べたことによっても起こっています。特に、鶏のさしみや、鶏のタタキなどの生や、加熱不十分な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。また、お肉を取り扱った手や調理器具(包丁、まな板など)から、別の食品を汚染することもあるため、注意が必要です。

カンピロバクター食中毒にかかると、食べてから1～7日で下痢、腹痛、発熱などの症状がでます。死亡例や重篤例はまれですが、乳幼児・高齢者、その他抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあり、注意が必要です。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

カンピロバクター食中毒の予防には次のポイントに注意をしましょう。

食中毒の原因となる病原体は肉や内臓(レバーなど)の内部にまで入り込んでいることがあるため中心部の色が完全に変わるまで加熱してください。(写真上段) ※ 75℃1分間以上の加熱、中心部の赤味が残る程度の加熱では食中毒の原因となる病原体は死滅しません。ハンバーグ・つくねなどの挽肉料理は、くしを刺して出てくる肉汁が透明になるまで、中心部の色が褐色に変わるまで加熱する必要があります。飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分に加熱しないと危険です。お肉を焼く時はしやトングは専用を用意し、食べる時と区別する。お肉を取り扱った手はよく洗い、使用した調理器具もしっかりと洗浄消毒し、十分に乾燥させる。



新鮮な鶏肉ほど、カンピロバクターが生き残っている可能性が高いため、「新鮮だから生でも大丈夫」、「お店で出されているから生でも大丈夫」は間違いです！

市販の鶏肉には、高い割合でカンピロバクターという食中毒菌が付いています。カンピロバクターは少量でも付いていれば食中毒を起こすことから、新鮮な鶏肉であっても生や加熱不十分な状態で食べると食中毒になることがあります。むしろ新鮮な鶏肉ほど、カンピロバクターが生き残っている可能性が高いことが知られています。

カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)・・・厚生労働省 (参照)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

## 2. トピックス

焼き肉店2店舗でO157食中毒 岡山、7人が下痢など症状…

<http://www.sankei.com/west/news/170829/wst1708290060-n1.html>

29日、津山市と美作市の系列店で食事をした計7人が下痢などの症状を訴え、うち6人から腸管出血性大腸菌O157が検出されたと発表した。県は食中毒と断定し、2店舗を29日から5日間の営業停止処分にした。県によると、7人は県内に住む5グループの10～30代で、8～14日に各店舗で焼き肉やナムルなどを食べた。3人が入院したがすでに退院し、他の患者も快方に向かっている。県が原因の食品や感染経路を調べている。

## 3. 食中毒情報について…消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

- 8月3日（7月4日～7月25日）  
ノロウイルス;3件、カンピロバクター;6件、アニサキス;2件、A型肝炎ウイルス;1件  
調査中;1件 発生件数;13件
- 8月10日（6月13日～7月27日）  
カンピロバクター;5件、アニサキス;2件、サルモネラ属菌;2件  
腸管出血性大腸菌O157;1件、腸管毒素原性大腸菌;1件 発生件数;11件
- 8月17日（7月16日～8月7日）  
ノロウイルス;1件、カンピロバクター;4件、アニサキス;2件、サルモネラ属菌;1件  
調査中;1件 発生件数;9件
- 8月24日（7月30日～8月14日）  
カンピロバクター;2件、アニサキス;3件、サルモネラ属菌;2件、サポウイルス;1件  
腸炎ビブリオ;1件、病原性大腸菌;1件、腸管侵入性大腸菌;1件、調査中;2件 発生件数;13件
- 8月31日（8月3日～8月22日）  
カンピロバクター;1件、サルモネラ属菌;4件、黄色ブドウ球菌;3件、ノロウイルス;2件  
腸炎ビブリオ;1件、腸管出血性大腸菌O145;1件、腸管出血性大腸菌O157;3件  
ウエルシュ菌;1件、化学物質;1件、調査中;1件 発生件数;18件

## 4. 食品の回収情報、事故情報…厚生労働省、消費者庁

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kaisyu/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyu/index.html)

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報  
・梅アイス(大腸菌群)、カナダドライ フルーツジンジャーエール オレンジ(異物混入)、ところてん(カビ)
- 消費者庁が公表したアレルギー物質に係る回収情報 [http://www.recall.go.jp/all\\_ages/](http://www.recall.go.jp/all_ages/)  
・かつ丼(乳)、カレー(えび、乳、小麦)、ドツレシグ(落花生)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>  
・シークワサーゼリー、豆腐(賞味期限の誤表示)、レタス(原産国の誤表示)

《JIFE からのお知らせ》 《腸管出血性大腸菌 O-157 の検査について》 (営業部)

2. トピックスでも触れましたが、8月に入り、埼玉県などで腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒事故が発生しています。弊社では腸内細菌検査(検便)以外にも食品中の腸管出血性大腸菌 O-157 の検査(O-26、O-111 など)も承っております。不安に思われたり、確認のための検査を実施されたい場合はお気軽にお問い合わせください。

- **食中毒に注意しましょう!** <http://jife.co.jp/>

まだこの時期は、細菌による食中毒に特に注意が必要な季節です。食中毒は1年中発生していますが、残暑が厳しいこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。弊社では微生物検査や腸内細菌検査を受託しております。食中毒予防にご利用ください。

〈編集後記〉

9月に入りまだまだ暑い日が続きます(ˊˋ)先月は、広島へ出張に行ってきました。外国の方が、多く観光に来られており、お話をすると、広島平和記念資料館へ行かれるとの事でした。また、広島平和記念資料館へ行かれた違う外国の方とお話をすると、平和が一番良いですねと言う事でした。確かに、今当たり前のこの日々が、突如変わると思と恐ろしく感じました。平和なこの時代に頑張って仕事をしたいと思いました。(東)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
- ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
- ・ご質問、ご意見等は、[info@jife.co.jp](mailto:info@jife.co.jp)、又はファクシミリにてお受けいたします。

FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行:



厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2005 認定試験所

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL:(078)321-2311、FAX:(078)321-3069、HP:<http://www.jife.co.jp>