



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

1. カンピロバクターによる食中毒を予防しましょう…厚生労働省のHPより

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html#h2_free4

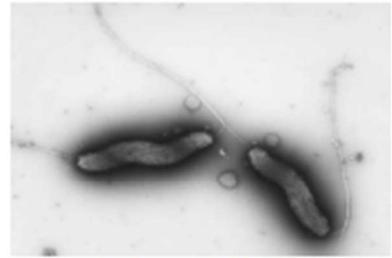
生や半生の鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ

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

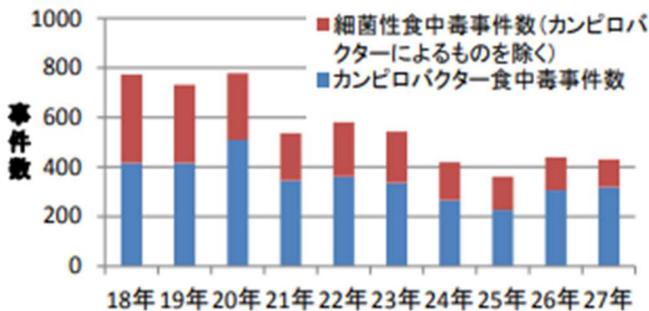
- ◆下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状
(食べてから1～7日で発症)
- ◆感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群※」を発症することも。
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。



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

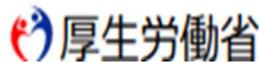
あなたのお店は大丈夫ですか？

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！

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>



◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・12月1日 8件
カンピロバクター 3件、ウェルシュ菌 2件、アニサキス 2件、ノロウイルス 1件
- ・12月8日 9件
カンピロバクター 4件、アニサキス 2件、ノロウイルス 1件、黄色ブドウ球菌 1件、ウェルシュ菌 1件
- ・12月15日 9件
カンピロバクター 4件、アニサキス 4件、ウェルシュ菌 1件
- ・12月22日 7件
カンピロバクター 3件、アニサキス 3件、ウェルシュ菌 1件

◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・どら焼き（アレルゲン「卵」の表示欠落）、ミルククッキー（内容量の誤表示）、よだれ鶏生だれ（商品の膨張が発生）
- ・アップルチョコレート（他のチョコレート製品が混入）、干し葡萄（異物（石）混入の可能性）、ゆずドレ（異物混入）
- ・クラムチャウダー（販売店にて定められた保存温度帯を逸脱して保管）、国産いわし明太漬（賞味期限の誤表示）
- ・近江牛カルビ（アレルゲン「卵、小麦」の表示欠落）、めんたいチューブ（賞味期限の誤表示）
- ・ジャージーミルクチーズタルト（冷凍販売表示にすべきところ、誤って冷蔵販売表示で販売）、味玉（消費期限の誤表示）
- ・鯨ベーコン（大腸菌群陽性）、ひよこ豆カレー（石（炭酸カルシウム）混入のおそれがあるため）
- ・白菜塩漬（デヒドロ酢酸が検出されたため）、おこわ（加熱不足による汚染）、シュトーレン（カビによる汚染の可能性）
- ・ガトーショコラ（カビによる汚染の可能性）、完熟ホールのトマト（ホールのトマト缶に中身がカットトマトのものが混在）
- ・えびカツスティック（一部商品でプラスチック片の混入が認められたため）、浅漬なす（賞味期限の誤表示）
- ・カリカリ梅（残留農薬クロルピリホスが検出）、生丸もち（一部商品に微生物の発生による変色が認められたため）

【JIFE からのお知らせ】

寒い季節でも手洗いがいい

（検査部 腸内細菌検査課）

新型コロナウイルス感染症が年がら年中猛威を振るっている影響で、いつ何時でもどの季節でもすっかりマスクの着用や手洗いが定着した世の中になりました。食中毒を引き起こす微生物は季節によって、その種類は変わりますが一般的な対策として手洗いは、どの感染症にも有効な手段です。気温も下がり、なかなか長時間の流水を使用した手洗いは億劫になりがちですが、帰宅時や飲食物を摂取する前には必ず手洗いをしましょう。

編集後記；あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いたします。年末年始はいかがお過ごしでしょうか。寒いのが苦手な私は家に引きこもった生活をしております。（片白）

- ・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、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 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関

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：<https://jife.co.jp>

