

カンピロバクターによる食中毒予防

カンピロバクターは、食中毒を起こす病原菌の一種です。牛、豚、鶏、犬、猫、鳩などの動物の消化管内が主な生息場所です。食品としては、鶏肉の汚染率が高く、食中毒の原因食品の多くは、鶏レバーやササミなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生又は加熱不十分な鶏肉料理です。平成28年に全国で発生した食中毒は、事件数1,139件、患者数20,252名でした。この内、カンピロバクターによる食中毒は、ノロウイルスに次いで多く、事件数339件、患者数3,272名でした。

国は、カンピロバクター食中毒の発生を防止するため、今年の3月に「カンピロバクター食中毒対策の推進について」を各自治体に通知しました。都道府県や保健所の対応、及び飲食店等の営業者の方々に対する指導についての概要は次のとおりです。

- 1 食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者に対して鶏肉に「加熱用」等の表示や規格書への記載を行い、確実に情報を伝達すること。
- 2 鶏肉が原因と推定される食中毒が発生した場合
 - ① 必要に応じて加熱表示の有無等について公表すること。
 - ② 「加熱用」の表示等がない場合は、食鳥処理業者、卸売業者の指導を徹底すること。
 - ③ 「加熱用」の表示等がある場合は、飲食店営業者に対して、厳正に対応すること。

東京食品技術研究所では、経験豊富なコンサルタントが、食中毒や苦情の発生を防止するため、それぞれの店舗や工場に応じたきめ細かな衛生指導を行っています。衛生管理の向上に是非お役に立てください。