

緊急食品衛生情報

平成30年4月11日号

大津市保健所

滋賀県内でカンピロバクター食中毒が 連続発生しました！！

《概要》

平成30年3月末から4月上旬にかけて、滋賀県内の飲食店でカンピロバクター食中毒が3件発生しました。このうち2件では、加熱用の鶏肉を十分に加熱しないまま、客に提供したことが分かっています。

加熱用の鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

国が行った調査によると、平成29年に飲食店で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例で、仕入品の鶏肉に加熱用表示があるにもかかわらず、生のまま又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことが判明しています。

今後は加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生のまま又は加熱不十分な鶏肉を提供し、食中毒を繰り返し発生させる事業者に対し、告発等より厳しい措置が講じられることになりました。

歓送迎会の季節、どんなに忙しくてもしっかり予防・対策を！ カンピロバクター食中毒

対策1 肉を生食用として提供しない

対策2 肉類は十分に加熱調理をする

対策3 生肉等を取り扱った器具、手指は、洗浄・消毒を徹底する

カンピロバクター食中毒は全国で毎年多発している食中毒です。治療困難な「ギラン・バレー症候群」を誘発する可能性も報告されています。

食肉、食鳥肉の取扱いには十分注意しましょう。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課
食品指導係

電話 077-522-8427
FAX 077-525-6161
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp