

緊急食品衛生情報

令和6年7月22日号

大津市保健所

大津市内でカンピロバクターの検出事例が増加しています！！

例年、全国でカンピロバクター食中毒が多く発生していますが、今年度、大津市内において、医療機関等から「検査の結果、患者からカンピロバクターが検出された」との報告を多数受けています。

夏場は食中毒の発生リスクが高く、催事等で食肉を調理して提供する機会が多くなる傾向にあるので、以下の事項に留意し、より一層衛生管理に万全を期してください。

しっかりと予防・対策をしましょう！

カンピロバクター食中毒は、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。

新鮮な鶏肉でも高い確率で鶏肉がカンピロバクターに汚染されています。安易な気持ちで、生食用に鶏肉を提供したり、肉類を扱った器具や手指の洗浄・消毒を怠ると食品を汚染し、重大な食中毒事件を引き起こしてしまいます。

☆食中毒予防のポイント☆

○対策1 肉を生食用として提供しない

流通鶏肉の汚染調査では、新鮮な鶏肉からも高い確率でカンピロバクターが検出されており、カンピロバクターの汚染率は肉の新鮮さと関係ないことがわかっています。

○対策2 十分に加熱調理をする (75℃1分以上)

カンピロバクターは鳥、豚、牛等の腸管内に生息しており、処理時に肉に付着します。中心部まで十分な加熱調理を行わないと生き残り、潜伏時間(1~7日間)を経て発症し、激しい下痢等の胃腸症状や発熱が出現します。

○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

器具や手指を介し、カンピロバクターに汚染された食品によって食中毒が発生することがあります。

<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:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp