

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 21

Jul. 1 2024

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

Hello! アシストです!!

今年度最初の今号は、カンピロバクター食中毒を特集します。夏は細菌による食中毒が発生しやすい季節です。また、8月は食品衛生月間でもあります。食中毒をおこさないためにも、細菌の特性を知り、健康的な食生活を送りましょう。

それでは、カンピロバクター食中毒について見ていきましょう!



特集：カンピロバクター食中毒について

カンピロバクター食中毒は、一年を通じて季節を問わず発生しています。鶏の刺身やタタキなどの生や半生または加熱不十分な肉料理を食べたことが原因です。



Q1：カンピロバクターの特徴は？

A1：細菌性食中毒のうち最も発生件数が多く、過去10年間の統計では年間200～500件のカンピロバクター食中毒が発生し、患者数は2,000～3,000名になっています。菌数が少量でも感染すると言われ、食品への汚染防止が衛生管理の基本となります。

Q2：どこから感染するの？

A2：ウシ、ヒツジ、ニワトリ、イヌ、ネコ、水鳥など多くの動物が保有する細菌で、ヒトには食品や飲料水を介した食中毒を起こします。

加熱不十分な食肉、飲料水、または汚染された食品との交差汚染（二次汚染）でも発生しています。

特に鶏肉は注意が必要で、国の調査では市販鶏肉の約30%がカンピロバクターに汚染されていると推計しています。

Q3：どんな症状がでるの？

A3：原因食品を食べてから2～7日後に、38～39℃の発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛等が起こり、続いて吐き気や腹痛がみられ、その後下痢が発生します。下痢便は水様で、小児では血便を伴うことがあります。また腸炎のほかに敗血症や関節炎、髄膜炎を起こすこともあります。

また、カンピロバクターに感染した患者の約0.1%で手足のまひや呼吸困難を起こすギランバレー症候群を発症するとも言われています。

Q4：予防するにはどうしたらいい？

A4：食肉を十分に加熱すること。

食肉からの二次汚染防止するために食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理・保存を行うこと。



腸内細菌検査は下岡本町に移転しました

腸内細菌検査は、2024年4月から当事業団の「食品環境検査所」に移転しております。よろしくお願いたします。

— お問い合わせ先 —

〒329-1194

宇都宮市下岡本町 2145-13

栃木県保健環境センター 北棟 2F

(公財) 栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所

Tel : 028-673-9900 Fax : 028-673-9955

Mail : okamoto@tochigi-health.or.jp



検便の取り方についてお願い



ふたを閉めた時“パチン”となったらOK!

ラベルはふたの直ぐ下に貼ります。

注1 キャップをふさがないでください。

注2 QRコードがキャップ側にくるよう縦に貼ってください。

注3 所属(店舗など)名と氏名をお書きください。

とちぎHACCP(ハサップ)とは

とちぎHACCPは、食品事業者様が行っている衛生管理の取組を栃木県が評価し、公表する制度です。

認証を受けると自社の意識が高まり、食中毒等の事故を減らすことが期待できます。また、県の公式ウェブサイト等で公表されるので、消費者の方が安心してお店や食品を選ぶ基準にもなります。

なお、ISO22000、FSSC22000やJFS-Cをすでに取得している事業者様は、簡易な手続きでとちぎHACCPの認証を受けることができます。詳しくは、栃木県のホームページをご覧ください。



県内食中毒情報【2024年2月~5月】

発生月	2月	2月	2月	3月	3月	3月	4月
地域	県央	県北	県北	県南	県央	県西	県南
原因菌	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	カンピロバクター
発症数	6	25	16	32	20	15	3
原因食材	飲食店料理	集団給食施設	飲食店料理	飲食店料理	飲食店料理	飲食店料理	飲食店料理

8月は食品衛生月間です!



編集後記

早いもので、腸内細菌検査が食品環境検査所に移転して3か月が経ちました。移転に伴い移動してまいり編集員となりましたが、これからも有益な情報を発信できたらと思っております。編集員 加藤

検査に関するお問い合わせ

〒329-1104 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター北棟 2階

Tel : 028-673-9900

Fax : 028-673-9955

メール : okamoto@tochigi-health.or.jp

ホームページ : <https://tochigi-health.or.jp>



公益財団法人 栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所



お問い合わせ