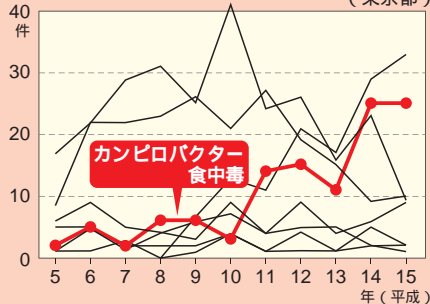


知って防ごう！ カンピロバクター食中毒

飲食店編



主な微生物による食中毒の発生件数の推移
(東京都)

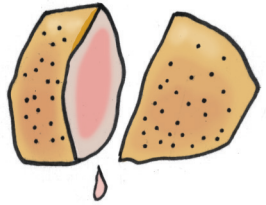


近年、カンピロバクターを原因とする食中毒が飲食店で多く発生しています。この食中毒は、調理のときにちょっとした注意をすることによって防ぐことができます。

カンピロバクターの特徴を知って、食中毒を防止しましょう。

カンピロバクター食中毒の発生原因には、いくつか特徴があります。

生の鶏肉を提供した。
加熱が不十分であった。



鳥のさしみ



ササミの湯引き

カンピロバクターの特徴

鶏などの消化管によくいる菌
鶏肉につかないようにするのが難しい。

比較的少量の菌で食中毒が発生する。
菌が付いた鶏肉を生で食べたり、他の食材に付着した菌を食べてしまう程度でも、食中毒になる可能性がある。

熱に弱い
食品を十分加熱調理すれば、菌は死んでしまう。



カンピロバクター

カンピロバクター食中毒の症状

主な症状は、下痢、腹痛及び発熱で、他にだるくなったり、頭痛、めまい、筋肉痛などが起こることがあります。

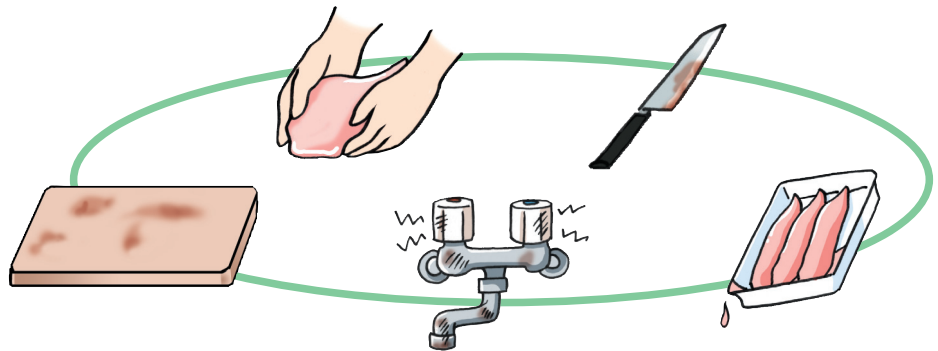
お客様から申し出があった場合、早めに医療機関に受診するよう伝え、最寄の保健所に相談しましょう。

カンピロバクター食中毒についてのページ

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/hyouka/campylo/index.html>



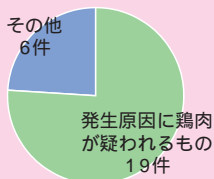
生の鶏肉にさわった手指や鶏肉を調理した器具から、カンピロバクターが他の食品につき、その食品を加熱しないで食べた。



平成15年に都内で発生したカンピロバクター食中毒の原因食品

食中毒事件として処理された25事例のうち4分の3で、発生原因に鶏肉の関与が疑われました。

また、鶏肉の関与が疑われる例のほとんどで、鶏肉のさしみなど、生の肉を食べています。



食品関係業者は、安全な食品を提供する義務があります

食中毒をおこすと...

- | | |
|--------|-----------------|
| 社会的責任 | 食品業界全体への影響 |
| 行政上の責任 | 営業停止、許可の取り消し |
| 民事上の責任 | 損害賠償責任 |
| 刑事上の責任 | 刑法による業務上過失の刑事処分 |



食中毒を防ぐには

食中毒を起こす細菌やウイルスには、熱に強いもの・弱いもの、乾燥に強いもの・弱いもの等、様々な特徴のものがあります。それぞれの食中毒菌やウイルスの特徴などに合った予防対策が必要ですが、加熱調理や食材の衛生的な取扱い等、共通する部分もたくさんあります。

食中毒予防3原則は、多くの食中毒菌に共通する対策です。

菌をつけない

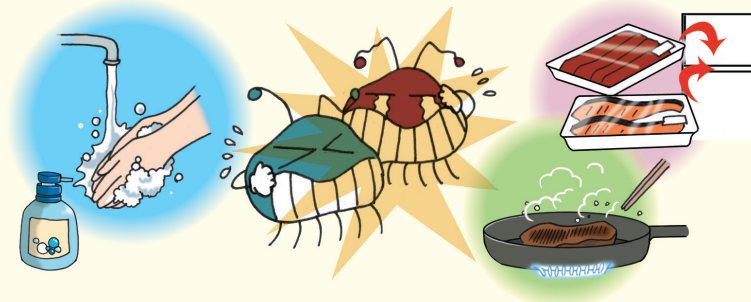
調理の際には適切な手洗いや調理器具の洗浄・消毒を行きましょう。

菌を増やさない

肉や魚介類は、すぐに冷蔵庫にいれましょう。

菌を殺す

肉や魚介類は、よく加熱して食べましょう。



平成16年12月発行
東京都福祉保健局健康安全室健康安全課 新宿区西新宿 二丁目8番1号 電話：03-5320-4507

登録番号(16)120
印刷 丸正印刷紙工株式会社 電話：03-3269-7788



カンピロバクター食中毒を予防するには？

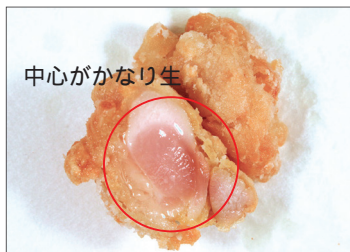
加熱調理は経験に頼らず、食中毒予防のためにも中心までしっかり加熱されていることを確認することが必要です!!

鶏肉は、肉の中心部の色が変わるまで加熱されていることを確認してください。

揚げ料理

冷蔵状態から加熱した場合と冷凍したものを加熱した場合は、外側の見た目が同じでも、中心の火の通り具合がかなり違います。

冷凍のものを揚げる時には、低い温度からじっくりあげるようにしてください。



中心がかなり生

冷凍からすぐ唐揚げ
(160 から180 : 4分)



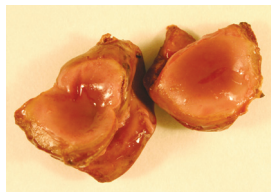
唐揚げ
(160 から180 : 3分)

焼き鳥

焼き鳥を焼く実験では、大きさにより差がありますが、中心部まで十分温度があがるまでには7分以上の時間がかかりました。

あまり強い火であぶると外側ばかり焦げてしまうので、じっくり焼いて、中まで火が通ったことを確認してから提供してください。

仕上げの前に、必ず肉の中心部分の色調、肉汁の確認をしましょう！



焼き鳥(レバー)
(4分加熱)

鳥刺しは、子供に出さない、食べさせない(鳥わさもネ！)



鶏肉のさしみや鶏わさ、レバ刺しは提供しない方がいいですか？

「流通している鶏肉から、かなりの割合でカンピロバクターが検出される」とのデータがあります。

鶏肉を、さしみやさっと湯にくぐらせる程度の加熱状態で食べると、カンピロバクター食中毒になる心配があります。

特に小さいお子さんやお年寄り(高齢)のお客様などは抵抗力が弱く、食中毒になりやすいので、生の鶏肉や生に近い鶏肉料理を提供しないようにしてください。



牛肉や豚肉は、カンピロバクター食中毒の心配はないのですか？

牛や豚の消化管内にも、カンピロバクターがいることがあり、牛レバーのさしみを食べたことによるカンピロバクター食中毒事例もあります。

しかし、牛や豚は、鶏とは食肉処理の方法が異なることもあって、肉にカンピロバクターが付くことが鶏肉より少ないようです。

ただし、一般的には牛肉、豚肉を生で食べることは、カンピロバクター以外に、腸管出血性大腸菌O157やウイルス性疾患にかかる可能性があります。

このため、生食用として特別に飼育及び食肉処理されたもの以外は生で提供しないでください。



どのようなことに注意すればカンピロバクターの汚染を拡げないように調理できるでしょうか。

カンピロバクターが付いている可能性のある生の鶏肉を扱った手や器具で、他の食材（特に生で食べるもの）を調理しないのが原則です。

肉専用のまな板や包丁を用意し、調理の間にきちんと手やまな板を洗うように心がけましょう。

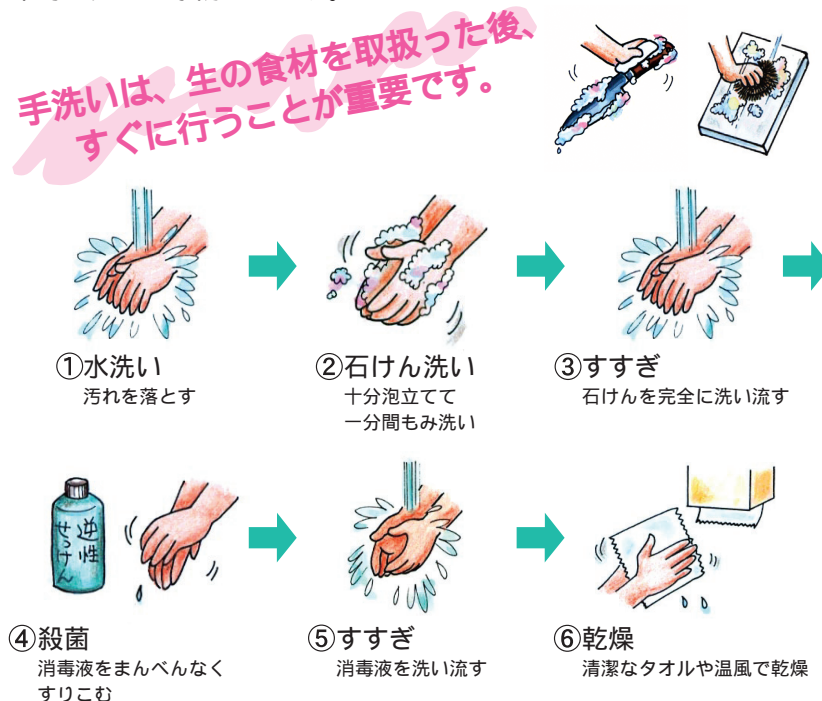


手洗いと器具の洗浄のポイントは？

カンピロバクターを含め、多くの食中毒原因菌は、中性洗剤での洗浄で大部分を排除することが出来、また熱に弱いことが特徴です。

生の食材を取扱った器具は、食器用の洗剤で洗浄し、十分な流水ですすぎましょう。また仕上げに70 以上のお湯をかけることで食中毒を完全に予防できます。

手洗いは、生の食材を取扱った後、すぐに行うことが重要です。



まな板の洗浄のポイント

水で流すだけでは、きれいになりません。

まな板の洗浄実験を行ったところ、洗剤をつけて洗えば、菌をある程度減少させることができました。これだけでも、かなり食中毒予防効果はあると考えられますが、洗ったあとで70 以上のお湯をかけると菌がゼロになることが確認されています。

調理の途中でも、湯をかける作業をすることをお勧めします。



生肉専用のまな板を用意しましょう！

お客様へのアドバイスは？

営業者が気を付けても、お客様が生のまま食べてしまった場合は食中毒は防げません。

食材を生のまま提供する鍋物、焼肉、バーベキューは、生肉を扱う専用の菜箸やトングについて説明し、調理方法や加熱の程度をお知らせするのも営業者の使命です。

お客様に、新鮮な食材を、おいしく安全に召し上がっていただく方法を忘れずにアドバイスしてください。



中心が少しピンク
(カンピロバクターを検出)



中まで色が変化
(カンピロバクターを検出しな)