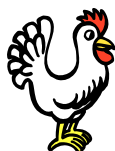


カンピロバクター食中毒について、食肉の衛生管理上の注意点を紹介します。

カンピロバクター食中毒とは

カンピロバクターという細菌による食中毒で、発症すると発熱、頭痛、腹痛、水様性下痢等がみられます。近年、国内で発生している細菌性食中毒の中で発生件数が最も多い食中毒です。

カンピロバクターは鶏や牛・豚等の家畜のほか、ペット、野鳥などのあらゆる動物が保菌していることが分かっています。食中毒に関しては、鶏肉からの感染が多く発生していますが、牛も重要な感染源であり、近年の調査で腸管以外の内臓にも保菌していることが分かっています。



□
実際の調査結果では・・・



牛の腸管から約47%、胆汁から約25.4%、肝臓から約11.4%の割合でカンピロバクターを検出したという報告があります。



食肉の加工・処理の工程で汚染がおきる可能性もあります！
肉や内臓を生で食べると食中毒がおこる危険性があります！

福岡市食肉衛生検査所での対策は

厚生労働省通知に基づき、細菌による枝肉の汚染状況を調査するためのふき取り検査を年2回実施し、あわせて、カンピロバクターや病原性大腸菌などの食中毒菌による枝肉の汚染状況もモニタリングしています。

また、その検査結果をもとに、とちく解体作業従事者に衛生指導を行うとともに、定期的に衛生講習会を実施し、衛生意識の向上に努めています。

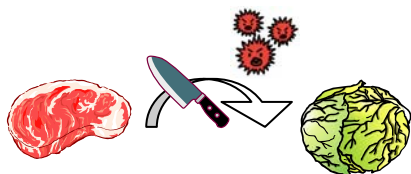


2箇所をふき取って細菌検査を実施

カンピロバクター食中毒を防ぐには

カンピロバクターは通常の加熱処理で死滅し、乾燥にも極めて弱い菌です。

- * 肉や内臓の生食を控える**
- * 十分な加熱処理をする** (中心部を75℃以上で1分間以上加熱)
- * 調理時の二次汚染を防ぐ** (食肉を扱った後は手や調理器具を洗浄、殺菌する。)



福岡市食肉衛生検査所

〒812-0055 福岡市東区東浜2-85-14
TEL.092-651-3404 FAX.092-651-9015