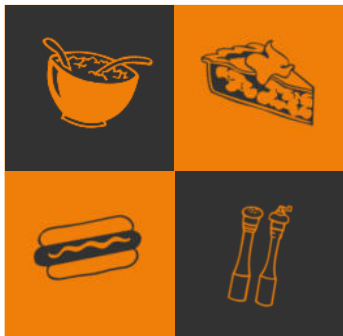




食の安全安心だより

1. カンピロバクター食中毒多発中

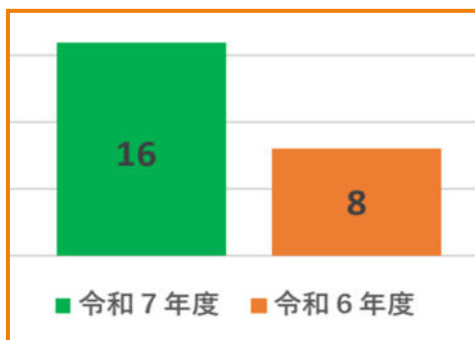
世田谷区内でカンピロバクター食中毒が多発しています。今年7月までに**3件（昨年は0件）**の発生がありました。

◆カンピロバクター食中毒事例◆

発生日	原因食	原因物質
2/12	鳥刺し	カンピロバクター
3/8	加熱不十分な豚レバー等	カンピロバクター
7/6	加熱不十分な焼き鳥等	カンピロバクター

また、カンピロバクター食中毒が疑われる有症事例（食中毒との断定には至らなかったもの）も昨年の**8件**から**16件**と**倍増**しています。

◆加熱不十分な鶏肉が関与した有症事例◆



カンピロバクター食中毒の原因の多くは、加熱不十分な鶏肉料理です。

◎鶏肉は**中心部までしっかりと加熱**しましょう！

◎他の食材に菌が移らないように注意しましょう！



目次

1. カンピロバクター食中毒多発中
2. くるみのアレルゲン表示が義務化
3. 食品衛生用語解説
4. スポットライト 黄色ブドウ球菌

2. くるみのアレルゲン表示が義務化

経過措置期間が終わり、4月1日から**くるみ**のアレルゲン表示が完全に義務化されました。



表示義務（8品目）

えび、かに、**くるみ**、小麦、そば、卵、乳、落花生

表示推奨（20品目）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

容器包装入りの加工食品では、現在**8品目**の表示が**義務**付けられており、**20品目**の表示が**推奨**されています。

およそ3年ごとの全国実態調査の結果から、**症例数**や**重篤度**を踏まえて品目が決められています。

HACCPの推進

◆ 世田谷区では、HACCP制度の導入・定着支援を行っています



世田谷区HACCP
推進キャラクター
はさPOM

世田谷保健所生活保健課
食品衛生企画

〒154-8504
世田谷区世田谷4-22-35

電話: 03(5432)2901
FAX: 03(5432)3054

ホームページ: [https://
www.city.setagaya.lg.jp/](https://www.city.setagaya.lg.jp/)



◆HACCPで守る衛生 得る信頼◆

3. 食品衛生用語解説

▶ギラン・バレー症候群

「ギラン・バレー症候群」は、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを引き起こす神経疾患で、カンピロバクターに感染した数週間後に発症する場合があります。

感染の1～3週後に両足に「力が入らない(筋力低下)」や「しびれる(異常感覚)」などで発症します。症状は急速に上方へ進行し、時には人工呼吸器が必要となることもあります。



▶アナフィラキシーショック

食物アレルギーの主な症状は、咳、呼吸困難、くちびる・まぶたの腫れ、腹痛、おう吐、皮膚のかゆみ・赤み・じんましんなどですが、命に関わる「アナフィラキシーショック」が起こることがあります。

「意識がなくなる」「血圧が低下する」といった重篤な症状が出ることをアナフィラキシーショックといい、一刻も早く医療機関で治療する必要があります。



4. スポットライト 《黄色ブドウ球菌》

連日暑い日が続きますが、こんな時に特に気をつけたいのが黄色ブドウ球菌食中毒です。都内でも7月に、温度管理の不備が原因とみられる、仕出し弁当による黄色ブドウ球菌食中毒が発生しました。



黄色ブドウ球菌は、私たちの周りの環境に広く存在します。健康な人の手や鼻の中、のどなどにも生息し、特に**化膿した傷口**に多く見られます。5℃～48℃の幅広い温度で増殖しますが、特に**30℃～37℃の温度では急速に増殖**します。増殖する際に、「エンテロトキシン」という毒素を産生することがあり、これが食中毒症状を引き起こします。厄介なことに、この毒素は非常に熱に強く、一度作られてしまうと、**加熱調理しても無毒化できません**。

加熱によって無毒化できないため、食中毒予防のポイントは、「菌をつけない」とことと「菌を増やさない」とことです。

◎「**菌をつけない**」ために

①調理前やトイレ後などには、石けんを使って丁寧に**手を洗い**ましょう。②手指に手荒れや傷、特に化膿した傷口がある場合は、手袋を着用するなど**直接食品に触れない**ようにしましょう。③包丁やまな板など**調理器具はよく洗い**、熱湯や塩素系漂白剤で**消毒**しましょう。

◎「**菌を増やさない**」ために

①食材は**冷蔵庫に保存**しましょう。屋外などでは保冷バッグなどを活用しましょう。②作った料理は**早めに食べ切り**ましょう。すぐに食べないときは、速やかに冷蔵庫に保存しましょう。(冷蔵庫があれば65℃以上の温蔵もO)



つけない！増やさない！食中毒予防！