

引き続き、カンピロバクターおよびノロウイルスの食中毒予防を徹底してください。

<参考：滋賀県内の過去の食中毒件数>

- ・平成 29 年度 18 件
- ・平成 28 年度 12 件 → 3 年間の平均 15 件/年 → 2 か月あたりの平均 2.5 件
- ・平成 27 年度 15 件

<カンピロバクター食中毒>

●過去の調査において、市販の鶏肉の 100%～20%がカンピロバクターに汚染されていたという結果があります。

【主な原因食品】

- ・食肉（特に鶏肉）

【予防方法】

- ・食肉は中心部まで十分加熱する。（中心部が 75 度、1 分間以上）（食肉を生食用として提供しない）
- ・食肉は他の食材を二次汚染させないように区別して保管する。
- ・器具を食品、用途ごと（肉用、魚用、野菜用等）に使い分ける。
- ・食肉を取り扱った後は、手指、器具の洗浄、消毒を徹底する。

■参考リンク

☆カンピロバクターについて（滋賀県ホームページ）

http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/bunseki/5campylobacter/campylobacter_tokutyou.html

☆カンピロバクター食中毒予防について（Q & A）（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

<ノロウイルス食中毒>

●ノロウイルス食中毒のピークは 10 月～3 月ですが、一年中発生する食中毒なので注意が必要です！

平成 29 年における全国の月別のノロウイルス食中毒事件件数では、毎月ノロウイルス食中毒事件が発生しています。

（平成 29 年 4 月：8 件、5 月：14 件、6 月 10 件）

【主な原因食品】

- ・ノロウイルスを保有した従事者等を介して二次汚染された食品
- ・ノロウイルスを蓄積した二枚貝の生食

【予防方法】

- ・従事者の健康を確認し、下痢、嘔吐等により体調が悪い時は、作業に従事しない。
- ・従事前、従事内容が変わる時等適切なタイミングで手洗いを徹底する。
- ・食品は中心部まで十分加熱する。（ノロウイルスに汚染されているおそれがある食品は、中心部が 85～90 度、90 秒間以上）
- ・加熱後に食品を取り扱う時、盛り付けの時は、マスク、手袋を着用する。
- ・器具の消毒を徹底する。（次亜塩素酸ナトリウム等のノロウイルスに有効な薬剤で消毒または熱湯消毒等）

■参考リンク

☆ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう（滋賀県ホームページ）

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/noro-yobouh21.html>

F A X : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

《交通案内》

J R石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/>

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

n_n	食品安全監視センター通信	n_n
. " J ^ >		. " J ^ >
@v \ (ぷちリス	@v \ (
(^) _ J	~~~~~	(^) _ J
~		~

