

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和5年9月25日(月) 2023年度第6号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

STOP 加熱不足の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒が多発しています!

生や加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。「新鮮だから安全」ではありません。新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります。また、**加熱用や用途不明の鶏肉を生食用に使用してはいけません。**製品包装の表示や商品企画書の情報を見て確認しましょう。



カンピロバクター食中毒とは?

- ・細菌性食中毒事件発生数・・・ワースト1位
- ・鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、生焼けの焼き鳥の原因が多数報告
- ・腹痛、下痢などの消化器症状（まれにギラン・バレー症候群を発症）
- ・少量の菌数でも食中毒を発生、熱には弱い

カンピロバクター食中毒の予防方法

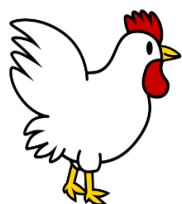
- ・中心部の色が変わるまで加熱しましょう（中心部 75℃1分以上）
- ・サラダなど生で食べるものとは別に調理しましょう
- ・食肉に触れたあとは十分に手を洗い、調理器具も熱湯消毒しましょう



楽しい外食にするために



よく加熱された鶏肉料理を選んで楽しい食事にしましょう!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です
おいしく安全に食べましょう!

カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)「厚生労働省ウェブサイト」
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



食中毒予防シンポジウムを開催しました！

8月29日（火）、クローバープラザ（春日市）で食中毒予防シンポジウム（福岡県と本協会が主催）が開催されましたので、その概要を報告します。

1 基調講演

基調講演では、福岡県保健環境研究所病理細菌課の芦塚課長より「手洗いは食中毒予防の第一歩」という演題で、最近の食中毒の発生状況や食中毒予防の原則などについてご講演いただきました。少量の微生物で感染が成立する食中毒もあり手指衛生を徹底する必要性を理解しました。

2 パネルディスカッション

パネルディスカッションでは、業界を代表する5名のパネリストが、食中毒予防の基本原則である手洗いの意義や正しい手洗いの方法などについて議論しました。手洗いは汚れを落とすだけでなく、目に見えない病原微生物を落とす役割があるなど、手洗いに関する視野を深めることができました。

《ご参加いただいたパネリスト》

- ① 消費者代表 筑紫地区食生活改善推進会 鏡山雪子 会長
- ② 専門家代表 福岡県保健環境研究所 病理細菌課 芦塚由紀 課長
- ③ 事業者代表 株式会社日米クック 徳永泰規 九州安全衛生チーム長
- ④ 手洗いマイスター 筑紫食品衛生協会 加藤優 食品衛生指導員
- ⑤ 行政代表 筑紫保健福祉環境事務所 野田里加 保健衛生課長



熊川会長が主催者挨拶をしているところです

食協会員をはじめ食生活改善推進会、福祉施設関係者、医療関係者など約200名が参加されました