



カンピロバクター食中毒の予防について

平成24年に全国で発生した食中毒の原因として、ノロウイルスに次いで2番目に多いのがカンピロバクターです。(266件・患者1,834人)正しい知識を身につけ、しっかり予防しましょう。

特 徴

- ・鶏、牛、ペット、野生動物などの腸管内に生息
- ・100個程度と少ない菌量でヒトに感染

原因となる食品

- ・鶏刺、鶏のたたき、加熱不足の肉類、生肉から二次汚染されたサラダ など

主 な 症 状



- ・喫食後2～5日後に下痢、腹痛、発熱などを発症
- ・感染して数週間後に、手足や顔面の麻痺などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合あり

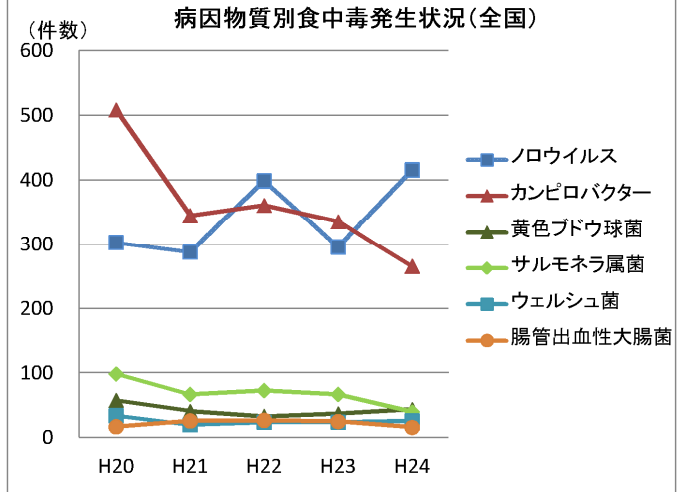
予防のポイント



- ・生肉を冷蔵庫に保管する時は、ビニール袋や容器に入れ、肉汁などが他の食品につかないようにしましょう。
- ・生肉を取り扱った手や調理器具は、十分に洗浄消毒してから次の調理に取りかかりましょう。



- ・食肉はしっかり加熱しましょう。(中心部が75℃で1分間以上)
- ・焼き肉やバーベキューをする時は、生肉専用の取り箸やトングを用意しましょう。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真



大きさ

幅 : 0.2～0.8 μm ()
長さ : 0.5～5 μm

1 μm (マイクロメートル)
= 1000分の1ミリメートル
= 100万分の1メートル

**小児や高齢者、抵抗力の弱い方は、症状が重篤化する場合があります！
生肉や加熱不十分な肉を食べないように気をつけましょう！！**

<県内での食中毒発生事例：平成25年>

飲食店で、鶏のたたきや焼き鳥などを食べた3人が、2日後に下痢や発熱などカンピロバクターによる食中毒症状を起こしました。

表示適正事業所について

県では、適正表示に関する管理体制基準を満たしている食品取扱事業所を認定する「表示適正事業所認定制度」を設けています。本年8月6日に「**日本果実工業(株)萩工場**」が認定されました。



< 認定ステッカー >

< 管理体制基準 >

- 1 講習会を受講した食品表示責任者の設置
- 2 食品表示の確認や記録を行う組織体制の確立
- 3 表示の根拠となる情報の管理体制の確立
- 4 定期的な自主点検体制の確立
- 5 消費者等からの相談体制の確立

< 認定のメリット >

- ・食品表示の適正化が推進され消費者の信頼が向上
- ・県ホームページで紹介
- ・店舗に「認定ステッカー」を掲示

< 表示適正事業所 (H25.9.1 現在) >

事業所名	主な製品
株式会社シマヤ 第2工場 (周南市)	シマヤだしの素
深川養鶏農業協同組合 製菓部 第1工場 (長門市)	鶏卵せんべい
日本果実工業株式会社 萩工場 (萩市)	みかんジュース



食を考える日

県では、毎月第3日曜日を標準とした「**食を考える日**」の取組を進めています。

わたしたちが生きていく上で欠かせない「食」のことに、月に1回以上は家庭や職場で考える機会を設けましょう！

例えば

- ・家族そろって食事をする
- ・家族で一緒に料理をする
- ・地元の食材を利用する
- ・冷蔵庫内の整理をする
- ・食品の表示を注意深く見る



食の安心総合情報ホームページ

山口県の食の安心総合情報ホームページでは、食の安心・安全に関する緊急情報や県からのお知らせを随時掲載しています。

やまぐち食の安心情報



食の安心総合情報ホームページ

県の取組

食の安心・安全推進条例
食の安心・安全審議会
推進体制
基本計画
食品の自主回収報告制度



山口県認定 表示適正事業所
高度衛生管理工程

食の安全

監視指導
食品検査

緊急情報

- ・食品中のアルミニウムに関する情報(厚生労働省)
- ・牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しについて(厚生労働省)
- ・牛海綿状脳症(BSE)に関するQ&A(厚生労働省)
- ・牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価(食品安全委員会)
- ・豚肉や豚の内臓(レバーなど)による食中毒等にご注意ください(食品安全委員会)
- ・食品衛生法に違反する食品の回収情報(厚生労働省)

県からのお知らせ

- ・食品の検査結果を更新しました(平成25年9月5日) **NEW!**

(<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>)