

食の安全ニュース

第1号

鶏肉とカンピロバクター

東京都の調査によると、販売されている生の鶏肉には4割から9割も食中毒菌のカンピロバクターが付着していることが判明しました。また、最近、生や半生に調理した鶏肉・鶏内臓などを食べて「カンピロバクター食中毒」にかかる例が多く見られます。東京都内で、平成17年は24件154名のカンピロバクターによる食中毒が発生しました。

特に、4月から6月は全国的にカンピロバクターの食中毒が多発しますので鶏肉の取り扱いには十分注意しましょう。

カンピロバクター食中毒の特徴

カンピロバクター食中毒は、発症するまでの期間は1～7日と長く、症状は下痢・腹痛・発熱・倦怠感・頭痛・筋肉痛など、一見すると「おなかの風邪」のようです。しかし、成人でも下痢が1日10回以上になる場合もあり、特に乳幼児や高齢者が発症した場合は注意が必要です。

食中毒の原因

カンピロバクターは鶏・豚・牛・野生の鳥類などあらゆる動物の腸内に常在していますが、今までに食中毒の原因となったのは、

- ・ 生や半生の鶏ささみ刺、鶏レバー刺、鶏たたき、鶏わさ、牛レバー
- ・ 加熱不足の親子丼やバーベキューなど

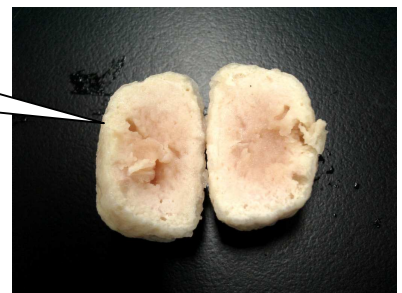
また、親子丼など鶏肉を材料とした高校の調理実習でも、ここ数年、カンピロバクター食中毒が発生しています。

食中毒を予防するには

カンピロバクターは熱に弱いのでよく加熱することで予防できます。ごく少量の菌を体内に取り込んだだけで発症するので、たとえ新鮮な肉やレバーであっても十分に加熱しましょう。

また、調理中は生の鶏肉と、サラダなど加熱しないで食べる食品との取扱いを分けるなど、調理手順に注意して、食品にカンピロバクターを付けないようにすることが重要です。

肉団子 100℃3分の加熱でも中は生、白くなるには4分以上かかります。

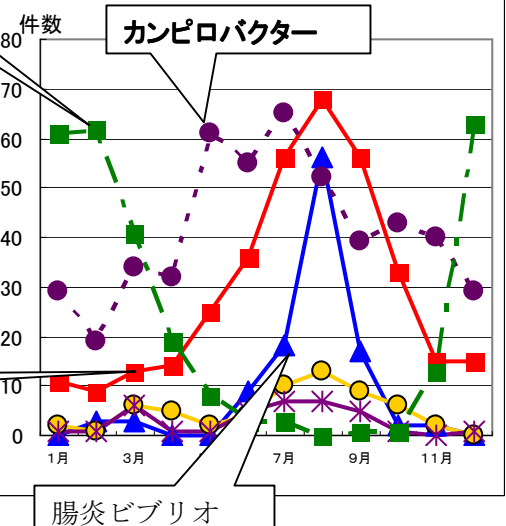


写真は東京都HPより

ノロウイルス

サルモネラ

03年主な食中毒病因物質の月別発生件数



2006年4月10日発行