

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

市内でカンピロバクター食中毒が発生！

【食中毒事件概要】

9月8日、小倉北区の飲食店で食事をした1グループ10名のうち、5名が下痢や発熱などの食中毒症状を訴えました。市保健所は、有症者4名の便からカンピロバクターが検出されたこと、発症時間、症状等から、食中毒事件と断定しました。提供された料理は、鶏の刺身などでした。市内における平成29年の食中毒発生状況は、本件を除いて3件23名です。

☆カンピロバクター食中毒とは？

カンピロバクター食中毒は、全国的にも多く発生している食中毒です。カンピロバクターは動物の消化管内に生息し、食肉に付着していることがあります。流通している鶏肉の4割〜5割がカンピロバクターに汚染されているとも言われています。



鶏肉の刺身やたたきなど、生や加熱不十分な鶏肉を食べることで、下痢や腹痛、発熱などの症状を引き起こします。また、洗浄・消毒が不十分な調理器具などからの二次汚染が原因となることもあります。

みなさんも良くご存知とは思いますが、平成28年4〜5月に東京都と福岡県で開催された野外イベントで、患者数が80人以上にもなるカンピロバクター大規模食中毒が発生しました。この食中毒の原因も加熱不十分な鶏肉（鶏肉のにぎり寿司）でした。

☆カンピロバクター食中毒の予防方法

- ・肉は中心部まで十分に加熱するようにし、生や加熱不十分な状態では食べないようにしましょう。
- ・肉専用の調理器具（包丁・まな板など）を使うようにして、他の食材との調理器具の共用は避けましょう。
- ・生肉を触った手や使用した調理器具等は、十分に洗浄・消毒を行いましょ。洗浄・消毒が不十分だと、二次汚染させる可能性があります。



新しくなった食品表示のポイント！

食品表示は、食品表示法、食品表示基準などの規定に基づいて表示しなければなりません。

食品表示は、消費者が食品を購入するとき、正しく食品の内容を理解し、選択したり、適正に使用したりするうえでの重要な情報源となっています。万が一事故が生じ

た場合には、その責任の追及や製品回収等の行政措置を迅速かつ的確に行うための手がかりになります。

食品表示には、名称、原材料名、保存方法、期限表示など、様々な記載事項があります。

不定期開催にはなりますが、サニナビの中で、食品表示のポイントについて紹介していきたいと思えます。

☆加工食品の期限表示とは？

期限表示には、消費期限と賞味期限があります。

①「消費期限」とは

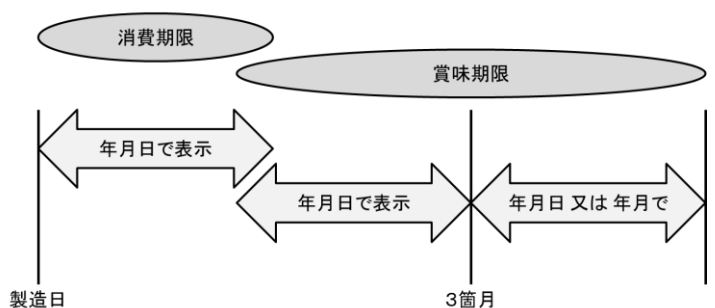
定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことです。つまり、その食品を安全に食べることができる期限のことです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

②「賞味期限」とは

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。つまり、その食品をおいしく食べることができる期限のことです。このため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。

通常、賞味期限は年月日で表示していますが、賞味期限が3箇月を超えるものは、年月で表示することもできます。

消費期限と賞味期限



◎食品の期限は、個々の食品の特性に十分配慮した上で、科学的・合理的根拠をもって設定することとしています。具体的には、微生物試験や理化学試験、官能検査（色、風味など）の結果等により設定しなければなりません。

◎食品の期限表示は、あくまでも開封前の期限です。一度開封したら、期限表示に関わらず早く食べるようにしましょう。

編集後記

11月になり、より一層寒さが増してきました。手洗いが億劫になる季節ですが、寒さに負けず、手洗いをしっかり行いましょう。

今月の写真は、「バラ」です。