

カンピロバクターによる食中毒

Q子：博士、新鮮な鶏肉を使って焼き鳥をつくってみました。自信作です。食べてみてください。

博士：むむむっ！中が生じゃぞ！

Q子：大丈夫ですよ〜。新鮮な鶏肉ですし、においも問題ないです！

博士：Q子〜。加熱不十分な鶏肉が原因となって起きる食中毒が

あるんじゃぞ。カンピロバクター食中毒じゃ。

Q子：カンピロバクター食中毒？？

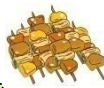
博士：カンピロバクター食中毒は、細菌性

食中毒の中で近年発生件数が

最も多いんじゃぞ。

屋外のイベントで飲食店が提供した加熱不十分な鶏肉により、500名を超える患者が発生したこともあるんや〜。

イベントホームページには「新鮮だからこそできる鶏ささみ寿司」などと広告していたんだんや〜。



Q子。助手。
いつも前向き。

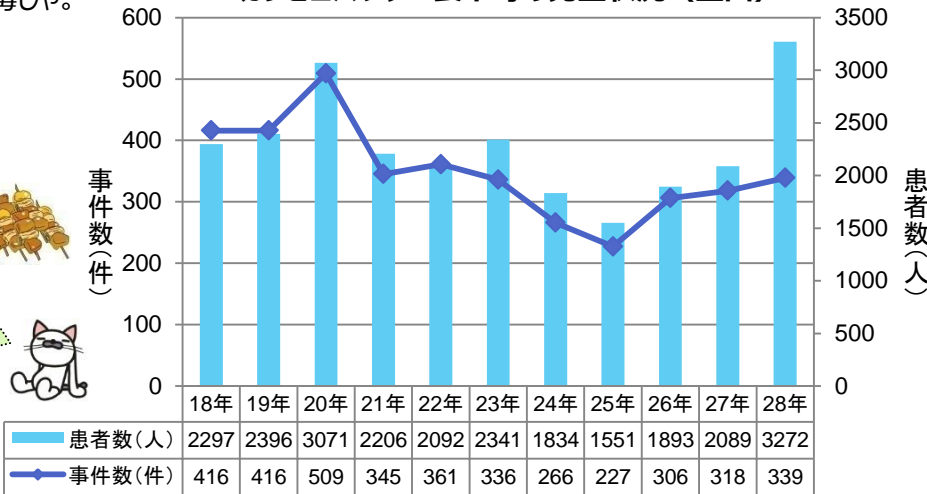


博士。
マイペース型。

ネコ。
しゃべれる。



カンピロバクター食中毒の発生状況（全国）



参考：厚生労働省「食中毒統計調査」

Q子：新鮮だから安全だと思っていました。でも、博士、鶏肉にはカンピロバクターがいるということなんですか？

博士：国の研究によると、市販されている鶏肉の20〜100%からカンピロバクターが検出されたという報告がある。

カンピロバクターは鶏や牛をはじめペットや野生動物など多くの動物が保菌しているんじゃ。

<カンピロバクターの特徴>

- ・鶏、牛、豚などの家畜やペット等の腸管内にいる
- ・少ない菌数（100個程度）で感染、発症する
- ・酸素が薄い環境中でも発育する
- ・熱や乾燥には弱いですが、低温では長く生き残る

カンピロバクター電子顕微鏡写真
厚生労働省リフレット

<主な感染源>

生の状態や加熱不足の鶏肉や二次汚染等

<主な原因食品>

鶏肉のタタキ、鶏わさなど



<主な症状と潜伏期間>

下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔吐、頭痛、倦怠感など

<潜伏期間>

1〜7日間

新鮮だから安全ではない

感染した数週間後にギランバレー症候群（顔面神経麻痺や呼吸困難など）を発症する場合もあるんだんや〜

カンピロバクター食中毒の予防

博士：家庭でできる、カンピロバクター食中毒の予防方法じゃ。

- ・食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）すること

【二次汚染のために】

- ・食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う
- ・食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う
- ・食肉に触れた調理器具等は使用后、洗浄・殺菌を行う



カンピロバクターが食品に付いていても、腐敗と違って味やにおいに影響はなく、見た目の変化もないんじゃ。これは、多くの食中毒に言えることじゃぞ。

鶏肉は食生活に欠かせない食材だんや〜
十分に加熱しておいしく安全に食べるんだんや〜



食品中の放射性物質モニタリング検査

博士：県が行っている、主要な農畜水産物や県内に流通する東日本産食品の放射性物質モニタリング検査の結果をお知らせするぞ。

【放射性セシウムの基準値】(単位：Bq/kg)

食品群	一般食品	牛乳	乳児用食品	飲料水
基準値	100	50	50	10

Bq/kg：「ベクレルパーキログラム」
1kg当たりの放射能の量を表す単位。



検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」(H24.3.15)による

県内に流通する東日本産の食品の検査結果(平成29年4月～6月) 24検体

品目名	地域	結果(Bq/kg)
		放射性セシウム
りんご	青森県	<3.0
		<3.1
鮭	宮城県	<3.3
牛乳	岩手県	<1.5
さくらんぼ	山形県	<3.1
サニーレタス	茨城県	<3.6
はくさい		<3.1
		<3.0
メロン		<3.1

品目名	地域	結果(Bq/kg)
		放射性セシウム
調整粉乳	栃木県	<6.6
		<4.4
低脂肪乳	群馬県	<6.1
		<1.6
だいこん	千葉県	<3.4
白かぶ		<3.0
サバ		<3.1
低脂肪乳	東京都	<1.4
キャベツ	神奈川県	<3.7

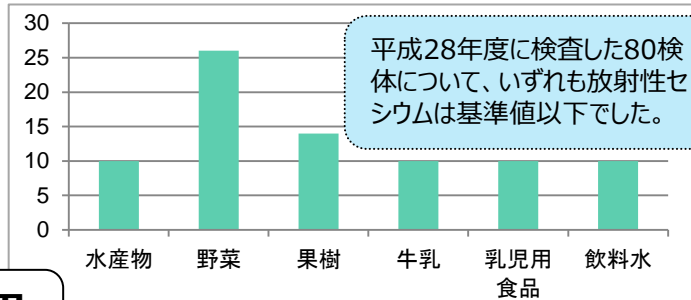
品目名	地域	結果(Bq/kg)
		放射性セシウム
ナチュラルミネラルウォーター	山梨県	<1.6
チンゲン菜	静岡県	<2.8
		<3.5
ボトルドウォーター	静岡県	<1.4
ナチュラルミネラルウォーター		<1.4
清涼飲料水		<1.5

「<3.1」とは「検出下限値が3.1Bq/kgの検査で、放射性セシウムが不検出であること」を意味します。「3.1Bq/kg未滿の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。(検出下限値は測定のために多少変動します)

「地域」について、魚介類については水揚港所在地、ミネラルウォーター類については採水地、牛乳・調製粉乳については製造所所在地を示しています。



平成28年度分類別検査実施検体(全80検体)



平成28年度に検査した80検体について、いずれも放射性セシウムは基準値以下でした。

県内産肉用牛と農畜水産物の検査結果

県内産肉用牛の検査結果

平成29年	検査頭数	基準値超過(頭)	平成29年	検査頭数	基準値超過(頭)
1月合計	746	0	4月合計	902	0
2月合計	746	0	5月合計	794	0
3月合計	789	0	6月合計	594	0

いずれも放射性セシウムは基準値(100Bq/kg)以下でした。



県内産農畜水産物の検査結果

※6月については23日現在の検査頭数

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
大豆	西濃(海津市)	H28.11.25	不検出
いちご	岐阜(本巣市)	H28.12.13	不検出
	西濃(海津市)	H28.12.12	不検出
	可茂(富加町)	H28.12.13	不検出
だいこん(守口)	岐阜(笠松町)	H28.12.13	不検出
原乳	飛騨地域	H28.12.13	不検出
	中濃地域	H28.12.14	不検出
	飛騨地域	H29.2.14	不検出

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
原乳	中濃地域	H29.2.14	不検出
だいこん	岐阜(岐阜市)	H29.3.8	不検出
原乳	飛騨地域	H29.4.18	不検出
	中濃地域	H29.4.19	不検出
鮎	長良川水系	H29.4.25	不検出
たまねぎ	揖斐(大野町)	H29.5.9	不検出
ほうれんそう	飛騨(高山市)	H29.5.9	不検出
荒茶	揖斐(揖斐川町)	H29.5.11	不検出
	可茂(白川町)	H29.5.12	不検出

○作物、野菜、果樹、魚類等：簡易検査(検出下限値25Bq/kg)

○原乳、荒茶：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」(H24.3.15)による

最後までお読みいただきありがとうございました。

