

Vol.
24

Cleanpedia

クリーンペディア



まだまだ残暑がきびしいねえ



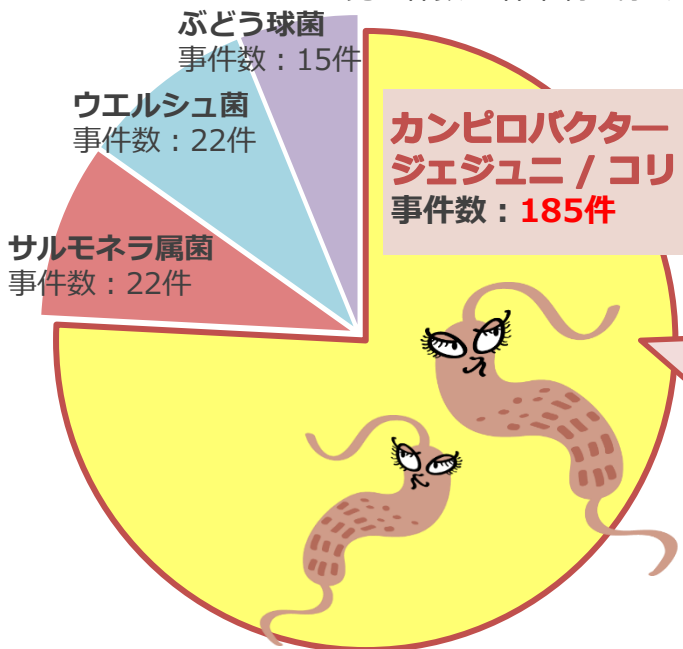
スタミナ回復は大切だけど、お肉・内臓の低温調理や、生食には十分気を付けて！



少しの菌でも発症！？ 忘れたころにやってくる カンピロバクターとは

2022年 食中毒病因物質と事件数

※発生件数10件未満は除く



左の図は、昨年の細菌を原因とした食中毒事件の患者数を表したグラフです。およそ**7割**をカンピロバクターが占めています。季節を問わず、感染が報告されているため**年間を通して注意が必要**です。

NEWS

2023年1月下旬には、飲食店でカンピロバクター属菌による集団食中毒が発生しました。飲食店を利用したグループ87名中42名が腹痛・下痢・発熱の症状を呈したことがわかりました。(原因食品は未特定)

出典・参考：三重県ホームページ

感染から
発症まで？

感染から1～7日間で発症
☞潜伏期間がやや長いのが特徴

症状は？

下痢、腹痛、発熱など



特徴

感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす

「ギラン・バレー症候群」を発症する可能性があることが指摘されています。

なぜ食中毒は起きてしまうのか！カンピロバクター属菌の特徴と予防策を確認しよう



Recommend

除菌・除ウイルス効果がアップ!!
手指用殺菌洗浄剤

2023年リニューアル/
セーフメイトノOCS



医薬部外品

手指消毒用速乾性アルコール
手指用アデチールH2



指定医薬部外品

主成分：エタノール

除菌・除ウイルス・抗ウイルス効果
アルコール製剤

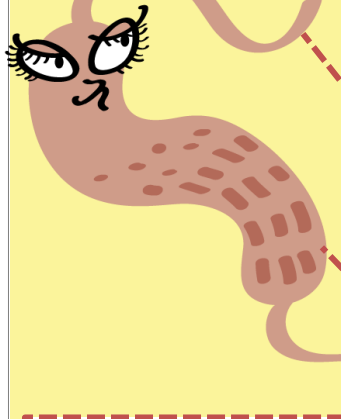
セーフメイトウイロックVG



食品添加物

※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。

カンピロバクターってどんな菌??

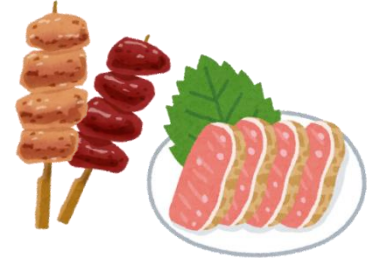


動物の体内に生息している
ウシ、ブタ、ヒツジ、ニワトリなどの
消化管内で生息している

少しの菌で食中毒が起きる
食中毒菌の多くが10万から100万個の菌
を摂取しないと発症しないといわれる中、
数百個程度の菌数で発症した例がある。

推測される原因は・・・

- 生または加熱不十分な肉の喫食
- 調理中の取り扱い不備による二次汚染



疑われる食品は・・・

鳥刺し・牛レバ刺しなどの生製品、
加熱が不十分な焼き鳥(モモ・レバー) には要注意!

食中毒を事前に防ぐポイントは、菌を やっつける・くっつけない



✓ やっつける

👉 食肉を十分に加熱調理する (中心部を75℃以上で1分間以上)

- 鶏肉を加熱調理する時のワンポイント

肉の中心部の色が桃色(生の肉の色)から白く変わるまで
加熱すれば、菌はほぼ死滅するという結果がでています。



出典：「加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発報告書」(内閣府)

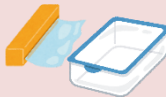
「file:///C:/Users/10061/Downloads/cho20210040001_001.pdf」を加工して作成

✓ くっつけない

👉 調理台は、①生肉を取り扱う用と②完成した料理を置く用
を離して設置すること

👉 生肉を取り扱った後は、十分に手指を洗浄すること

👉 生肉の保管は専用の蓋つきの容器に入れるかラップをかけて
他の食品に接触しないようにすること



出典・参考：厚生労働省HP「<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>」

東京都保険医療局「食中毒を起こす微生物」、「知って防ごうカンピロバクター食中毒」

ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-5-12 NMF駿河台ビル ☎03(3816)1275
 札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104
 仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815
 名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴービル ☎052(582)3855
 大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区靉本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220
 福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビュウK・Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <https://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。