

今月のテーマ：「令和3年食中毒発生状況」「カンピロバクター」について

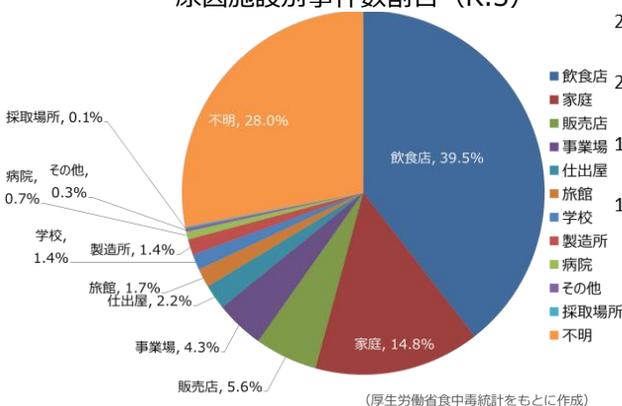
令和3年食中毒発生状況とカンピロバクターについてご紹介いたします。

令和3年食中毒発生状況

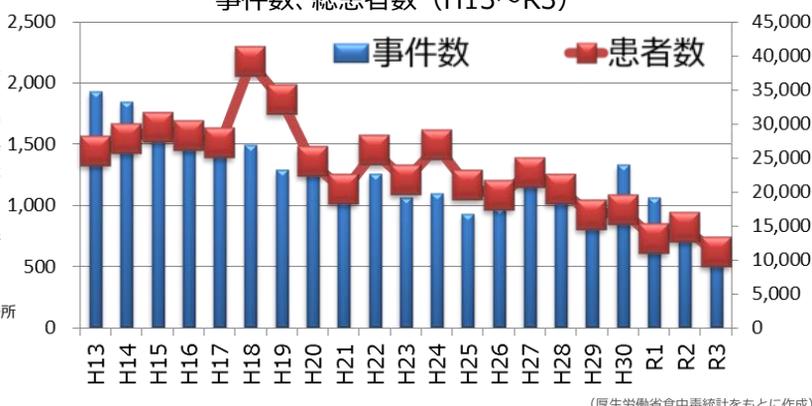
令和3年の食中毒の発生件数は、過去20年間で事件数・患者数ともに最も少ない結果となっております。昨年同様、新型コロナウイルスの影響で飲食店の会食が減少したこと、休業要請や営業時間の短縮、新型コロナウイルス対策として手洗いの励行が徹底されていること等による影響が考えられます。



原因施設別事件数割合 (R.3)



事件数、総患者数 (H13~R3)

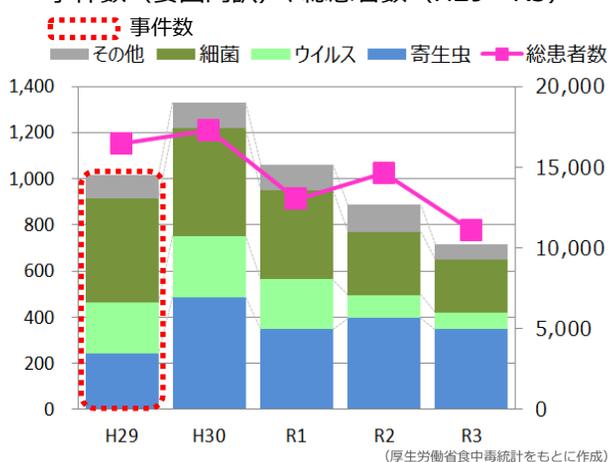


令和3年食中毒発生件数

令和3年の食中毒発生件数は前年より170件減の717件で、患者数3,533人減の11,080人となりました。

業態別では、飲食店が283件と40%近くを占めており、飲食店での食中毒を月別で見ると、緊急事態宣言が発令されていた4~9月は10~20件程度と少ないですが、解除後の10~12月は30~40件程度と増加傾向にあります。

事件数 (要因内訳)、総患者数 (H29~R3)



食中毒の要因につきまして、例年と比較すると、細菌性・ウイルス性の食中毒はやや減少傾向がみられます。具体的な要因である原因物質は、寄生虫のアニサキスによる食中毒が事故件数の半数近い344件で最も多く、カンピロバクター154件、ノロウイルス72件と続きます。尚、カンピロバクターの食中毒は154件中106件が飲食店で発生しております。次ページでは、カンピロバクター食中毒予防のポイントについてご紹介いたします。



カンピロバクターについて

特徴

カンピロバクターは、鶏や牛、豚などの家畜が保菌しています。とくに鶏肉は、生食（または半生）の文化があり、カンピロバクター食中毒の要因の多くを占めています。

カンピロバクターは熱や乾燥に弱く、大気中で生存できないという特徴をもつことから、新鮮な肉ほどカンピロバクターの感染力が強いです。

【主な症状】

2～7 日程度の潜伏期間を経て下痢・腹痛・発熱



ギランバレー症候群

感染して数週間後に発症することがあります。手足のしびれや歩行困難、顔面神経のマヒ、呼吸困難などの末梢神経マヒを起こす疾患です。

《代表的な原因食品》

- ・鶏肉や牛レバー等の肉類およびその加工品
- ・鶏レバーやささみなどの鶏肉の刺身（生食）
- ・鶏肉のタタキなど、半生または加熱不十分な鶏肉料理



【予防のポイント】

● 菌を「つけない」

- ・手指、調理器具、食材などを適切に洗浄・消毒する
- ・肉や内臓などの処理と、野菜の処理の作業場所を分ける
- ・調理器具、ダスターなどを食材（肉、野菜など）や作業内容（下処理、加熱調理後）別に使い分ける



● 確実に「やっつける」

- ・食品の中心温度 **75℃ 1分間以上の加熱**を確実に行う！
- ・加熱条件を一定にするため、食材の重さや厚みを均一にする鶏肉のつくねなど、ミンチ肉を加熱する時はフタをするなど食品の中心まで確実に加熱する



「新鮮な鶏肉 = 安全」ではありません！

食鳥処理後の鶏肉のうち、67.4%でカンピロバクターが見つかっています！

厚生労働省「カンピロバクター食中毒予防について（Q & A）」参照



正しい知識を持ち
安心・安全な食の提供に努めましょう！

新型コロナウイルス
に関する情報はこちら



ニイタカホーム
ページに新型コロナ
ウイルスに関する
情報を掲載して
おります！



NIIITAKA

参考：厚生労働省ホームページ