



一般社団法人日本フードサービス協会

JFニュースレター

高温期の食中毒予防対策の徹底をお願いします。2019.7.16

近年、カンピロバクター、アニサキスによる食中毒が増えています。

平成30年の食中毒発生状況（厚生労働省）によると、原因施設別事件数（患者数2人以上）の72%が飲食店であり、病因物質別事件数の35%がアニサキス、同事件数（患者数2人以上）の38%がカンピロバクターとなっています【食中毒 厚生労働省 で検索できます】。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000488491.pdf#search=%27%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92+%E5%8E%9A%E7%94%9F%E5%8A%B4%E5%83%8D%E7%9C%81%27>

夏本番を迎え、再度、各社・各店舗での食中毒対策の点検をお願いします。

○カンピロバクターは、半生または加熱不足の鶏肉料理により多発しています。

鶏肉や鶏肉製品を扱う場合は、

- ◆中心部まで十分加熱する（中心部を75度で1分以上加熱）
- ◆食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管する
- ◆食肉を取り扱った後は十分に手洗いし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後に消毒・殺菌する ことで予防できます。

【カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）（厚生労働省）】

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html#kanpiro

○アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生し、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

アニサキスによる食中毒の予防のため、

- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- ◆魚の内臓を生で提供しないでください。
- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- ◆冷凍してください。（-20℃で24時間以上冷凍）
- ◆加熱してください。（70℃以上、または60℃なら1分）

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

【アニサキスによる食中毒を予防しましょう（厚生労働省）】

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

※本ニュースレターは、情報共有を図るため、JF 会員にお送りしています。

この件については、JF と食の安全・安心財団が連携して情報の収集に努めています。

お問い合わせは JF 事務局：田村（03-5403-1060）、財団事務局：中村（03-5403-1064）をお願いします。