



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

2016. 6. 24

カンピロバクターによる食中毒を予防しましょう

カンピロバクターによる食中毒は、半生または加熱不足の鶏肉料理により多発しています。本年5月には、野外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉によって500名を超える患者が発生しました。

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。

厚生労働省は、事業者向けのリーフレット「カンピロバクターによる食中毒を予防しましょう」を作成しました。

また、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を更新しています。

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

（リーフレットは、食の安全・安心財団ホームページからも印刷出来ます）

※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）にお願いします。