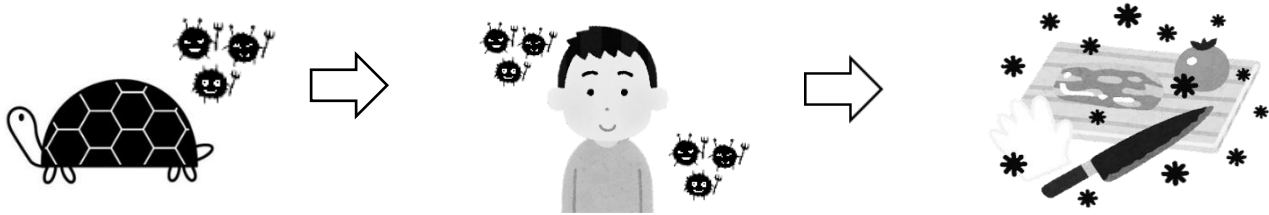


## 《サルモネラ属菌による食中毒》

サルモネラ属菌による食中毒は今年度も現在 21 件の報告が厚生労働省から発表されています。原因食品としては、仕出しや配達弁当、給食などが報告されており、100 名以上の患者が発生した事例が 8 件あり、400 名以上の患者が発生した事例もあります。

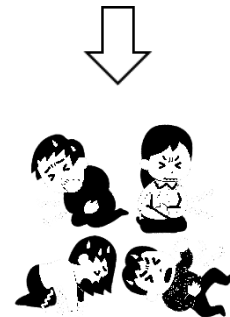
サルモネラ属菌による食中毒は、卵・肉(鶏・豚・牛)などの食品の加熱不足や、食品取扱者や調理器具等を介しての食品の二次汚染により発生します。

またカメ・ウナギなども保菌し、ペットとしてカメを飼っている人が感染して、サルモネラ症になった事例もあります。



### 【サルモネラ属菌等の食中毒を予防するには】

- ・ 十分な加熱を行う(中心温度 75℃ 1 分間)
- ・ 食肉等処理用の調理器具や容器は他の食材用と分けて使用する
- ・ 食肉処理後の調理器具、容器の洗浄・消毒を行う
- ・ 食肉を扱った後は必ず手を洗う
- ・ ペットと触れ合った後は必ず手を洗う



令和 3 年 6 月 1 日から、原則として、すべての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理に取り組まなければいけません。HACCP に沿った衛生管理は、食中毒を起こさない為の管理方法や管理項目があります。

また定期的に検便検査を行うことで、サルモネラ属菌等食中毒菌の感染を発見することができます。定期的に受けるようにしましょう。

おいしい食事を楽しんでもらうためにも

お客様に対して「安全な食」を提供しましょう

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

〔内容についての質問、HACCP (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関 公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>

《食中毒の賠償共済への加入はお済みですか?》

弁当など大量調理食品による食中毒では、被害者も多く、高額な補償が必要となります。幅広いリスクに対応する共済制度(「あんしんフード君」等)への加入をお勧めします。