

## 8 / 7 (月) の行事

報道発表資料の配付日時 7月31日(月) 11時00分

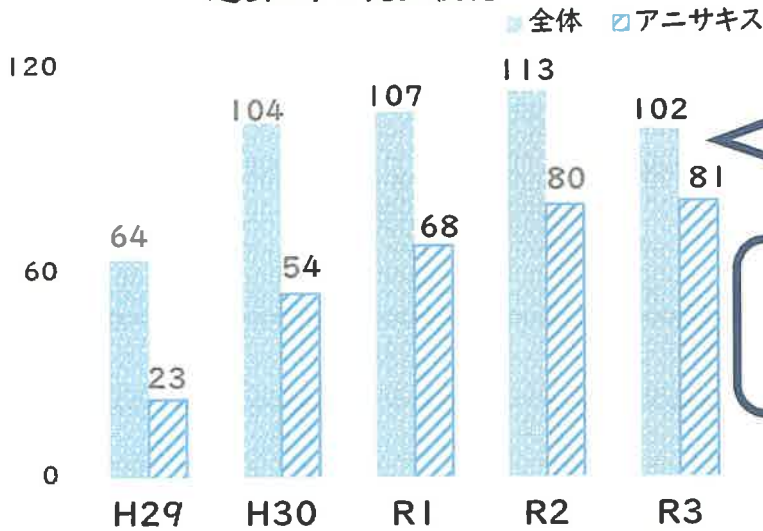
発表項目 (行事名)	食品衛生月間行事について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>夏期は、全国的に、カンピロバクター属菌、腸管出血性大腸菌、ぶどう球菌といった細菌による食中毒が多く発生しています。</p> <p>このため、厚生労働省では、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定め、食品等事業者及び消費者に対する食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進しているところです。</p> <p>食品衛生月間の取組みとして、稚内地方食品衛生協会と連携し、食中毒予防の街頭啓発を次のとおり実施することとしましたので、お知らせします。</p> <p>1 日 時 令和5年(2023年)8月7日(月)午後1時30分から</p> <p>2 場 所 シティわっかない店前 西條稚内店前</p> <p>3 啓発内容 細菌による食中毒予防の3原則 ○ 清潔(細菌を付けない) ○ 迅速・冷却(細菌を増やさない) ○ 加熱(細菌をやっつける)</p> <p>4 啓発方法 パンフレット(配付資料)及びティッシュの配布</p>		
参 考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・街頭啓発は、配布物が無くなり次第、終了となります。</li> <li>・シティわっかない店前に報道(取材)の対応担当者を配置しています。</li> </ul>		
報道(取材)に当たってのお願い			
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	(場所)	
担 当 (連絡先)	保健環境部保健行政室生活衛生課長 木下 TEL ダイヤルイン 0162-33-3705 (内線3700)		

安全においしく!

# アニサキス類による食中毒を予防しよう!

- 我が国では、刺身や寿司など、生の海産魚介類を食べる習慣があるため、特にアニサキス類による食中毒を予防することが必要です。
- 道内では、アニサキス類による食中毒が近年増加傾向にあります。

過去5年の発生状況



令和3年では、全道で発生した食中毒事例のうち、アニサキスによるものが全体の約8割を占めています。

家庭でも発生することが多くあるため、自宅での調理の際の予防対策も重要です!

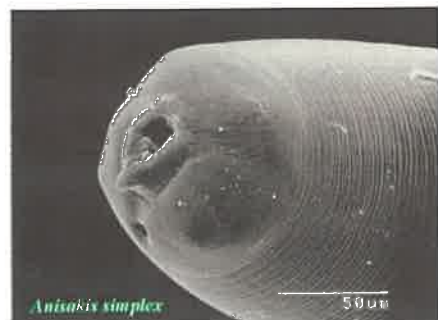


## 1 アニサキス類について

- アニサキス類（アニサキスおよびシュードテラノーバ）は海に住む哺乳類（クジラやアザラシ）の寄生虫です。
- アニサキス類の幼虫（以下「アニサキス類」とします。）は、サケ、サバ、サンマ、ヒラメ及びイカなど様々な海産魚介類の内臓表面や筋肉に寄生しています。
- 魚の鮮度が落ちると、内臓に寄生していたアニサキス類が筋肉に移動することが知られています。



サバの筋肉中から採取したアニサキス類。2~3cmの白色ひも状で、目視により確認できる。



アニサキス類（頭部）の電子顕微鏡画像。穿歯と呼ばれる尖った歯のような特徴的なクチクラの構造をもつ。



## 2 症状

- アニサキス類が寄生した魚介類を生で食べると、生きたままヒトの胃や腸壁に侵入して、喫食後、1～36時間（多くが8時間以内）で、激しい腹痛など（アニサキス症）を引き起こすことがあります。

※激しい腹痛がみられ、アニサキス類による食中毒が疑われる場合は、速やかに医療機関を受診してください。  
通常、幼虫を胃カメラ（内視鏡）で除去すると症状が治まります。



## 3 原因食品

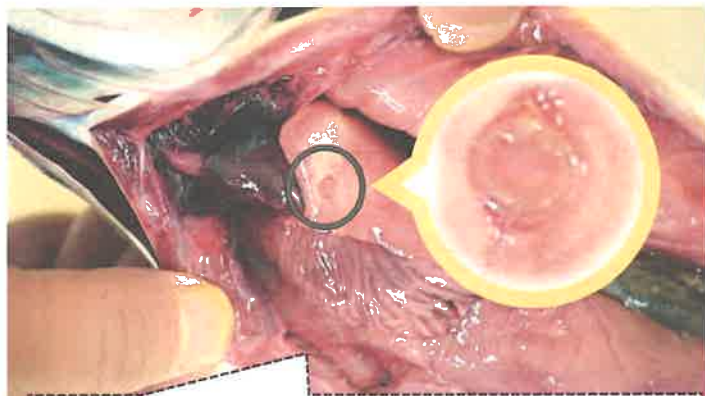
- 魚介類の生食（刺身、酢じめ、醤油漬けなど）



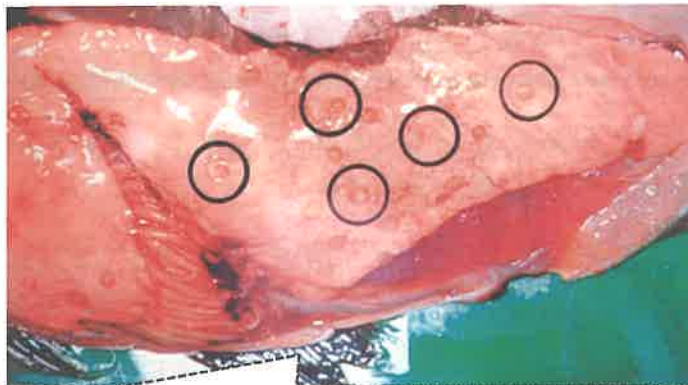
## 4 予防対策

### ✓Point1 食べる前に、目視で確認を！

○アニサキス類は、目視で確認することができます。魚介類を生食する場合には、刺身を薄く切るなど、虫を見つけて、取り除いてください。



サバの内臓表面に寄生しているアニサキス類  
「うずまき状」に寄生している



スケトウダラの内臓表面に寄生しているアニサキス類

### ✓Point2 魚は十分に冷凍・加熱を！

 **要冷凍**

○**-20℃以下で24時間以上の冷凍**または**60℃1分間以上の加熱**で死滅します。  
家庭用冷凍庫の場合、-18℃前後の設定のため、十分に時間をかけて冷凍しましょう。

※一般的な料理で使用される調味料（塩、わさび、酢、醤油）の量では、アニサキス類は、死滅しません。

#### 【お問い合わせ先】

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目  
北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課食品保健係  
Tel011-204-5261（直通）

#### 【写真提供】

北海道立衛生研究所

《ご注意ください》

安全な  
家庭調理  
の心得

# 『新鮮だから安全』

## ではありません!!



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による  
**カンピロバクター食中毒**が多発しています!

鶏肉



市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

**20%~100%**

(※)

### カンピロバクターって?

**特徴:** ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

**食中毒の症状** (食べてから1~7日で発症)  
: 下痢、腹痛、発熱

**対策:** 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)  
サラダなど生で食べるものとは別に調理  
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

● 家庭での食中毒を防ぐために ●

**鶏肉は中心部までしっかりと加熱、  
他の食材に菌が移らないように注意!**



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!  
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



# 生・半生・加熱不足の鶏肉料理による カンピロバクター一食中毒が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません!

## 鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%

(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



### カンピロバクターって?

**特徴:** ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

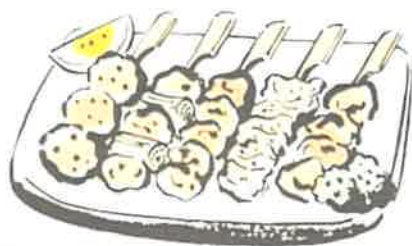
**食中毒の症状** (食べてから1~7日で発症)  
: 下痢、腹痛、発熱

**対策:** 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)  
サラダなど生で食べるものとは別に調理  
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



楽しい外食にするために

## よく加熱された鶏肉料理を選んで 楽しい食事にしましょう!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!  
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>