

# 品質保証だより

 2020  
October

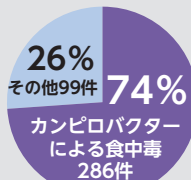
# 10



## 今月のお知らせ

**厚**生労働省の資料によると、2017年から2019年までに発生した細菌による食中毒で最も多かったのは、カンピロバクターによるものです。2019年に発生した細菌による食中毒は385件（患者数4,739人）で、このうちカンピロバクターによる食中毒は286件（患者数1,937人）でした。

2019年細菌による食中毒数

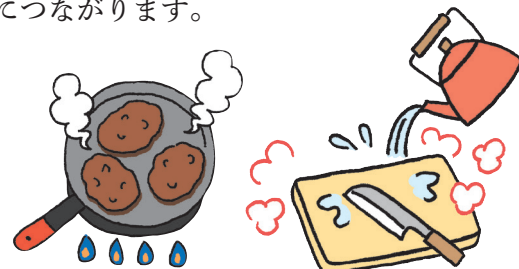


**カ**ンピロバクターは、ニワトリやウシ等の腸管の中にある細菌です。生や半生、また加熱が不十分な鶏肉料理により食中毒が発生しています。潜伏期間の目安は1日～7日で、下痢・腹痛・発熱・嘔吐などの症状になります。感染後にギラン・バレー症候群\*を発症することもあります。



\*ギラン・バレー症候群:手足や顔の神経の麻痺、呼吸困難等を起こす。

**カ**ンピロバクターは、冷蔵や冷凍でも生存しますが、十分に加熱(75℃以上、1分以上)することで死滅します。また、乾燥に弱いので、二次汚染を防ぐためにも調理器具や食器などは熱湯で殺菌した後に、よく乾燥させることなどが食中毒予防につながります。



## 商品検査レポート

8月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数 862	店舗新規商品検査において「菓子1商品」が一般生菌数と大腸菌群にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。							
理化学検査	検査数 284	主な検査項目	食品添加物*	簡易農薬	畜種判定	残留農薬*	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
			66	32	6	4	57	5	31

\*外部検査機関へ依頼2検体を含む

\*外部検査機関へ依頼



毎月の検査結果はHPにも記載しています。▶ <http://www.naracoop.or.jp/goods/letter/kensadayori.html>