

今月のお知らせ

厚生労働省の資料によると、2019年から2021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**によるものでした。

	2019年	2020年	2021年
細菌による食中毒発生件数	385 (4,739)	273 (9,632)	230 (5,638)
そのうち カンピロバクターによるもの	286 (1,937)	182 (901)	154 (764)

※()内は患者数



カンピロバクターは、ニワトリやウシ、ブタ等の腸管の中にある細菌で、生や半生、また加熱が不十分な鶏肉料理などが原因とな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。

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。



^{*}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。

商品検査レポート

7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
876

特に問題となる商品はありませんでした。

理化学
検査

検査数
279

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
	16	38	6	3	56	10	29

^{*}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。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>