

カンピロバクターによる食中毒

厚生労働省の資料によると、2023年に国内で発生した細菌による食中毒は311件（患者数4,501人 死者2名）でした。このうちカンピロバクターによる食中毒は211件（患者数2,089人）で、細菌による食中毒では最も多い事件数と患者数でした。

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ等をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌しており、ヒトや動物の腸管内でしか増殖しない、乾燥に弱い、通常の加熱調理で死滅するなどの特性があります。また、摂取する量が数百個程度と比較的少ない菌量でもヒトへ感染することが知られています。生や半生、加熱が不十分な鶏肉料理などが原因となっており、下痢・腹痛・発熱・嘔吐などの症状が現れ、感染後にギラン・バレー症候群*を起こすこともあります。

カンピロバクターは、冷蔵・冷凍でも生存しますが、十分な加熱（75℃ 1分以上）で死滅します。また、乾燥に弱いので、二次汚染防止のため、調理器具、食器などは熱湯殺菌後によく乾燥させることも有効です。

*ギラン・バレー症候群：手足や顔面神経の麻痺、呼吸困難などを起こす





商品検査レポート



3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	店舗新規商品検査において「日配1商品」が一般生菌にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。
	982	

理化学検査	検査数	295
-------	-----	-----

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
	48	40	7	7	49	7	14

※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>