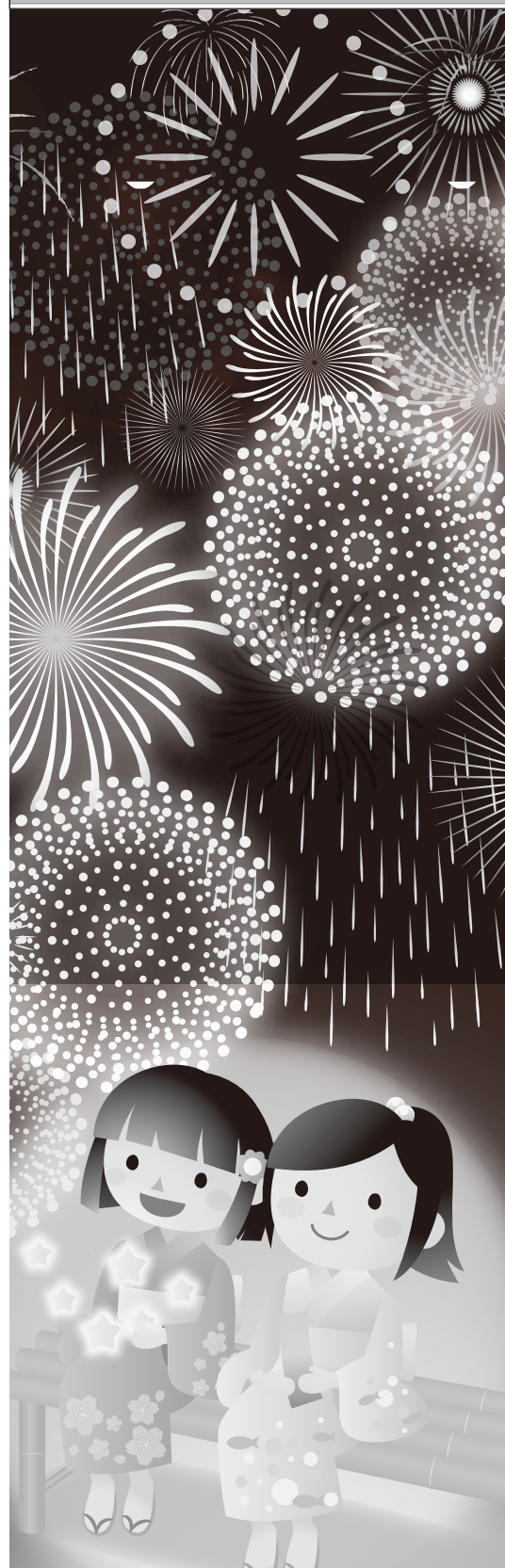


食中毒にご注意ください



熊本市観光旅館ホテル協同組合 理事長 齊藤 隆士 中央区練兵町四五 早野ビル二階 TEL 三五三二八八九七	熊本市菓子組合 理事長 北川 和喜 西区花園一丁目二五一 熊本製粉内 TEL 三五三二九五六	熊本県鮪商生活衛生同業組合 理事長 宮崎 厚男 中央区水前寺四一〇一〇 TEL 三八五二八七二〇	熊本市社交飲食業組合 理事長 中島ヒロ子 中央区下通一八二二JBビル六階 TEL 三五二一八九八
熊本市旅館ホテル組合 組合長 西上 佳孝 中央区練兵町四五 早野ビル二階 TEL 三五二一四三〇六	熊本青果食品商業協同組合 理事長 松枝 隆 西区田崎町三八〇 市場会館二階 TEL 三三三二二二〇	熊本県海産物仲卸協同組合 理事長 猪本 恭三 西区田崎町三八〇 市場会館二階 TEL 三三三二二二〇	西日本食品工業(株) 取締役社長 長田 光弘 南区幸田二丁目六一 TEL 三七七八一五二六
熊本県麺類協同組合 理事長 嘉悦 亮一 中央区国府三一六二六四 TEL 三六四一六七八七	熊本市食肉組合 組合長 矢野 悦生 中央区南熊本一丁目三一 TEL 三七二四九九四	熊本魚商協同組合 理事長 村岡 實 西区田崎町四八四 市場内 TEL 三三三二三四五	熊本県料理業生活衛生同業組合 理事長 徳永 隆正 南区近見九一一九 うなぎとくなが TEL 三三二六二〇五五
熊本県豆腐揚げ商工業協同組合 理事長 後藤 喜一 西区田崎町下寄四八四一三三 TEL 三五四一三八四四	森永牛乳協会 会長 斎藤 秀秋 南区流通団地一六 TEL 三七二四二二	熊本大同青果株式会社 社長 月田 求仁敬 西区田崎町四八四 TEL 三三三二五〇〇	熊本南部食品組合 組合長 森川 治雄 南区富合町清藤九二二 熊本市富合商工会内 TEL 三五八一五二二
熊本県製あん組合 理事長 内藤 允広 中央区琴平町一二七 北川製餡 TEL 三六四一三二九	熊本市飲食業生活衛生同業組合 理事長 横山 佳之 中央区上水前寺一二二一 TEL 三八二一六四二〇	熊本県みそ醤油工業協同組合 理事長 山内 彰雄 中央区南千反畑町十二二 TEL 三五六二八二〇〇	

万一の食品事故に、もっとも頼りになる――

食品営業賠償共済

食品衛生協会会員のための福利厚生制度

お問い合わせ
お申し込み 熊本市食品衛生協会

☎096-364-3188

お客様が食中毒にかかり、「治療費を払え」といつてきたら……。
→賠償共済
※わずかな掛金で補償はしっかり!!
(例) 飲食店
レギュラーコース
2700円(年間)の掛金で
5000万円補償!!



食品事故が起きてしまい、やむなく一時休業をしたとき……。
→休業補償

熊本市食品衛生協会役員

会長	齊藤 隆士	熊本市観光旅館ホテル協同組合	常務理事	宮崎 欣治	熊本周友食品組合
副会長	阪野 進	熊本青果食品商業協同組合	〃	矢野 悦生	熊本市食肉組合
〃	中島ヒロ子	熊本市社交飲食業組合	〃	村上 博	熊本植木食品衛生組合
〃	横山 佳之	熊本市飲食業生活衛生同業組合	〃	古賀 明信	熊本城南食品衛生組合
専務理事	高岡 辰生	熊本県パン協同組合	〃	森川 治雄	熊本南部食品組合
常務理事	竹下 和生	熊本市飲食業生活衛生同業組合	監事	浅井 茂宏	熊本市菓子組合
〃	北川 和喜	熊本市菓子組合	〃	鶴川 正広	熊本周友食品組合
〃	猪本 恭三	熊本県海産物仲卸協同組合	〃	井上 務	熊本県製あん組合
〃	徳永 隆正	熊本県料理業生活衛生同業組合	相談役	小山栄一郎	熊本市観光旅館ホテル協同組合
〃	宮崎 厚男	熊本県鮪商生活衛生同業組合	〃	長屋 成富	熊本市社交飲食業組合

カンピロバクター食中毒にご注意ください

熊本市内で食中毒発生!

状況

○熊本市内の飲食店で、19名のグループが鶏ささみ串、おにぎり等を食べたところ、うち12名が下痢・腹痛・発熱などを発症
○7名の患者便からカンピロバクターを検出

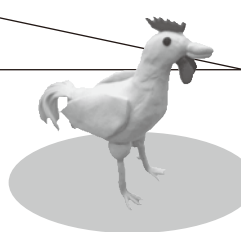
- 再現試験を行ったところ、鶏ささみ串の中心温度は、カンピロバクターを死滅させるのに十分な温度(75℃、1分間)に達していなかった。
- おにぎりは、客の要望に応じて特別に調理。串焼きの肉から調理従事者の手指を介して、二次汚染。

当該店は、3日間営業停止の行政処分を受け、マスコミに公表された。

【再現試験結果】

鶏ささみ串			鶏もも串		
焼き時間	中心温度(℃)	表面温度(℃)	焼き時間	中心温度	表面温度
通常(約7分間)	64.3	72	通常(13分30秒)	85.2	83
通常+30秒	73.5	72			
通常+60秒	79.8	84			

肉の色は中心部まで白くなっていたが、中心温度はカンピロバクター死滅には不十分。加熱時の肉の色の変化だけでは、十分な加熱の基準にはなりません。



◆カンピロバクターとは?

元々、とりの腸内や牛のレバーなどに生息し、食肉処理時に肉に付着することがあります。

◆食中毒の原因となるものは?

- とり刺、レバー刺、たたきなどの生や半生の食品
- お店で提供されている食材の表示を再度ご確認ください!
「生食は避けて下さい」と表示されてはいませんか?

- 焼肉や唐揚げの加熱不足
- 器具を介しての二次汚染 →調理器具の使い分けは徹底されていますか?

◆菌の特徴

低温に強いが、75℃、1分以上の加熱や乾燥に弱い。100個程度の少ない菌量で感染・発症。

営業者は安全な食品を提供する責務があると同時に、自分のお店を守ることも大切です。

『新鮮だから生でも安全』は間違いです!

表面をあぶった程度では、菌は死滅しません!

「生で食べることの危険性」を認識し、とり肉を刺身・たたき・湯引きなど生や半生での提供をやめる勇気を持ちましょう。



生肉はカンピロバクターだけでなく、サルモネラや腸管出血性大腸菌O157による食中毒等を引き起こす危険性があります。次のことを守って食中毒を防ぎましょう。

生肉に触れた後は洗浄と殺菌

手指や器具類、肉汁等を介して、サラダなど他の食品を汚染することがあります。洗剤でしっかり洗った後はアルコール噴霧や83℃以上の熱湯消毒をしましょう。

専用の器具(包丁・まな板)を準備

野菜用、生肉用、生魚用と区別することは予防に効果的です。

冷蔵庫内で他の食品を汚染させない

冷蔵庫内で生肉を保管する時は肉汁が他の食材に付かないよう、ラップやビニール袋を利用しましょう。保管場所を区別すると、より効果的です。

直箸をさせない

お客さん自身が肉を焼く場合専用の箸または専用トングの使用を勧めましょう。



安全・安心な食の提供のため、皆さんの御協力をお願いいたします。

熊本市保健所 食品保健課 TEL 364-3188