
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.85 2017/11/7

1 英国食品基準庁(FSA)、英国産の市販生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染に関する調査について最新情報を提供

11月2日、食品安全委員会は食品安全関係情報を公表した。この中に標記最新情報が掲載されており、その主な内容は次のとおり。

全市場の平均で、最大汚染区分(1,000CFU(コロニー形成単位)/g超)に該当する検体の割合は6.5%であった。この割合は、調査が始まった2014/2015年の19.7%から低下した。

1. 主な結果

年次調査では、2016年8月～2017年7月に、市販の生鮮丸鶏合計3,980検体について検査が行われた。

- ・小売大手9社におけるカンピロバクター高汚染率(1,000CFU/g超)鶏肉の割合は5.6%であった。
- ・小規模事業者及び個人経営の精肉店で構成される「その他」グループでは、小売大手9社と比べ、鶏肉のカンピロバクター汚染率は17.1%とかなり高かった。
- ・レベルを問わずカンピロバクター陽性であった鶏肉の割合は、2014/2015年の73.2%から2016/2017年の54%と大幅に減少した。
- ・今回の調査結果(3年次目の最終期、2017年4～7月)は、合計1,437の鶏肉検体について検査が行われ、高汚染区分(1,000CFU/g超)に該当する検体の割合は、2014年同期の20.1%から5.9%に低下した。

2. 消費者向けの助言

鶏肉は、以下に示す厨房における適切な実践を行えば、安全に摂取できる。

- ・生の鶏肉は包装して冷蔵する。包装した生の鶏肉は、肉汁が他の食品にかかりカンピロバクターなどの食中毒原因菌による汚染が生じないように、冷蔵庫の最下段に保存する。
- ・生の鶏肉は洗浄しない。完全に加熱調理することで、存在するカンピロバクターなどの細菌は死滅する。鶏肉を洗浄すれば、水滴により細菌が拡散する可能性がある。
- ・生の鶏肉に使用した調理器具は完全に洗浄し清潔にする。生の鶏肉を取り扱った後は石鹸とぬるま湯でしっかりと手洗いをする。これらを実践することで、交差汚染が回避されカンピロバクター拡散防止の一助となる。
- ・鶏肉は完全に加熱調理する。湯気が出て熱くなるまで、最後までしっかりと加熱調理してから供する。鶏肉の最も厚い部分に切れ目を入れ、湯気が出ているか、ピンク色の部分がないか、流れ出る肉汁が透明であるかを調べる。

http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2017&from_month=10&from_day=06&to=struct&to_year=2017&to_month=10&to_day=20&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

2 カナダ公衆衛生庁 (PHAC)、パン粉をまぶした生鶏肉の冷凍製品が原因と見られるサルモネラ集団感染に関する調査について最新情報を提供

11月2日、食品安全委員会は食品安全関係情報を公表した。この中に標記最新情報が掲載されており、その主な内容は次のとおり。

カナダ公衆衛生庁 (PHAC) は10月18日、パン粉をまぶした生鶏肉の冷凍製品が原因と見られるサルモネラ・エンテリティディス集団感染に関する調査について最新の情報提供を行った。

これらの製品は全てカナダ全土で流通している。当該製品は今回の集団感染に関する調査と関連性があると見られることから、PHACはカナダ国民に対して、リコール製品を摂取しないよう助言する。

10月18日時点で、6州(前回9月28日と比べ2州増)で18人(同5人増)のサルモネラ・エンテリティディスが原因のサルモネラ症患者が報告されている。

患者は今年の6～9月に発病した。患者の年齢は0～85歳で、平均年齢は41歳である。患者の大半(67%)は女性である。

発病前にPub Style Chicken Burgers(800g)を摂取していた。賞味期限2018年5月12日の同製品及び賞味期限2018年5月15日のJanes Pub Style Snack Popcorn Chicken(800g)の検体は、検査でサルモネラ・エンテリティディス陽性であった。陽性検体からは、今回の集団感染で報告された患者と同じ遺伝子フィンガープリントが検出された(全ゲノムシークエンス解析法による)。

http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2017&from_month=10&from_day=06&to=struct&to_year=2017&to_month=10&to_day=20&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc