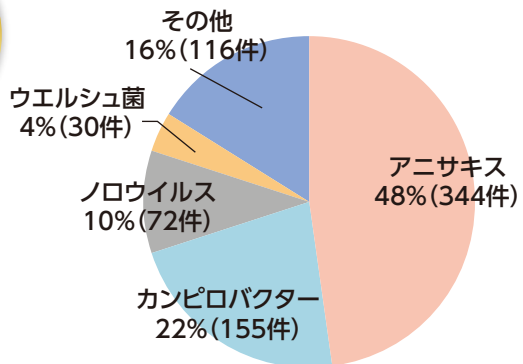




楽しい・美味しい飲食に、  
感染を防ぐ皆さんの取り組みをプラス！

### 〈 病因物質別発生状況 〉



#### カンピロバクター

- ◆市販の鶏肉20～100%から検出される**細菌**
- ◆**鶏のたたき**や**鶏刺し**などで多数の食中毒事例あり

※手足の麻痺などを起こす**ギラン・バレー症候群**を発症することもある



#### 〈 対策 〉

- 中心部まで十分に加熱(75℃以上、1分以上)
- 食肉に触れた手指や調理器具はその都度洗淨、消毒し、よく乾燥させる
- 保存時や調理時に、肉と他の食材(野菜、果物等)との接触を防ぐ

### 食中毒発生状況(令和3年)

- 全国で食中毒事件数は717件、患者数は1万1080人で、直近の20年間で最も少ない報告
- 食中毒発生件数のうち全体の約7割を占めているアニサキスとカンピロバクターに注意!

#### アニサキス

- ◆サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ等様々な魚種に潜む**寄生虫**



#### 〈 対策 〉

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
- 目視で確認し、アニサキスを除去
- 冷凍(-20℃で24時間以上冷凍)、加熱(70℃以上、または60℃なら1分)

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。

★認証店の皆様へお知らせとお願いです

大分県では6月28日に感染状況をステージ2(レベル1)に引き下げ、

1テーブルあたり4人以下としていた人数制限のお願いを解除しています。

最近は一泊あたりの新規感染者数が500名を超えるなど、再び増加に転じています。引き続き、常時の換気、屋内でのマスク着用、手洗い、座席の間隔を空ける等の感染防止対策の継続をお願いします。



# 安心はおいしいプラス瓦版

飲食店経営者、従業員の皆様へ

令和4年  
7月

食中毒予防の三原則「**つけない**」「**増やさない**」「**やっつける**」