

# マンガで学ぶ!

# カンピロバクター食中毒

## 登場人物



**ゴウさん**  
5年前に脱サラして「やきとり・ゴウちゃん」をオープン。松木を自分の息子のようにかわいがっている。



**チャコ**  
ゴウさんの一人娘。半年前に松木と結婚。料理上手でしっかり者。



**松木**  
(まっちゃん)  
チャコの夫。某菓子メーカーの営業職。

このマンガの登場人物や場所は、実在の人物や場所とは関係ありません。



## 『カンピロバクター食中毒』ってなんですか？

潜伏期間：2～7日間（平均2～3日）

症状：激しい下痢、腹痛、発熱など 原因食品：生や加熱不十分の肉類

★手足に麻痺がでる『ギランバレー症候群』を発症するケースも報告されている。



# 実録・食中毒事例

～「ごめんなさい」では済まされない。営業者、悔恨の日々～

調理師免許を持つBさんは数々の飲食店で修行し、1年前に念願の自分の店をオープンさせた。地域での評判もよく、仕事の手ごたえを感じていた。そんな中、突然保健所から連絡が入った。店で食べた食事でも体調不良を起こした客がいるとのことだった。

「今まで苦情なんて入ったことはなかったのに…。本当にうちの店が原因なのか…？」

訳もわからず、保健所の人にメニューや作り方を説明した。串焼きのささみはよく焼いてしまうと硬く、パサパサしてしまうので、表面だけをサツとあぶって出していた。生焼けの鶏肉で食中毒が多発していることも今まで知らなかった。

お客さんの検便からカンピロバクターが出たと言われた。そして、お客さんの中には子どもの患者さんもいて、ずっと苦しんでいると聞き、自分ほとんどでもないことをしてしまったのではないかと気づいた。

どうやって謝ればいいのか、これからどうすればいいのか、Bさんはずっと悩んでいる。

「他の店でも半生の鶏肉を出しているのに、どうして、俺の店で起きたのだろう。なんで今まで、もっと真剣に食中毒のことを勉強しなかったのだろう…。いや、よく焼けば大丈夫なことを知っていれば、食中毒なんて起こさなくて済んだのに…」

食中毒発生時期：平成××年 盛夏

喫食者数：5名 発症者数：4名

発生原因：串焼きのささみが硬くならないように生焼け状態で提供したため。

※この事例は実際に起きた食中毒事件に基づき再編したものであり、登場人物は実際の方とは異なります。

## 飲食店で食中毒事件をおこすとどうなるのか

社会的責任	業界全体への影響
行政上の責任	営業停止、改善命令、公表
民事上の責任	治療費や損害賠償請求
刑事上の責任	刑法による業務上過失の刑事処分

患者さんの治療費や慰謝料で500万円以上支払った事例もあるんだって。



その他にも、当保健所管内でカンピロバクター食中毒は多発しています!!!

### 事例1

発生施設…飲食店

喫食者数…11名 発症者数…4名

発生原因…焼き鳥のレバーをあえて生焼けの状態を提供した。

### 事例2

発生施設…飲食店

喫食者数…33名 発症者数…12名

発生原因…焼き鳥の焼け具合を確認しないで生焼けのまま提供した。

肉片が小さい焼き鳥でも、中心部まで加熱しないとカンピロバクターは生き残っています。鶏肉に限らず、あらゆる肉類を調理する際は、カットして断面の色をチェックする等、必ず中心部まで十分に加熱していることを確認してから提供してください。



# あなたのお店は大丈夫？

YES、NOチェックでわかる！ カンピロバクター食中毒予報

→ YES    .....→ NO  
 どちらか選んで進もう！



## START

肉刺し、ユッケ、タタキ、炙りなど生で提供する“肉メニュー”がある

その“肉メニュー”は、牛または豚だ

鶏肉は、新鮮であれば生で食べても大丈夫だと思っている

### DANGER

食品衛生法に**違反**している可能性があります。すぐに、保健所へご相談ください。

やっぱり鶏でしょ！鶏刺しや鶏わさを提供している

鶏肉の焼き方は、やっぱり“しっとりふくら”が命！多少レアでもOKだと思う

まな板は、肉用と野菜用など、分けて使っている

何のお肉ですか??

イノシシや鹿などの野生鳥獣(ジビエ)も含め、お肉を生で提供するはやめてください。

食中毒は、子どもやお年寄りなどの抵抗力のない人になると思う

『十分に加熱する』とは、なんとなく火が通っている感じでよい。

食中毒予防の基本は手洗い！調理場にある手洗い器で手はこまめに洗っている

今すぐメニューの再考を!!!!

鶏の生食はもちろん、生焼けも危険です。**新鮮かどうかは関係ありません。**特に、抵抗力のない人への提供は絶対にやめてください。

**危険!!**



あれあれ?それって危ないかも・・・

加熱不足の鶏肉料理による食中毒が多発しています！**中心部を75℃1分以上加熱してください。**勘に頼らず中心温度計で検証しよう！

**警戒!**



う〜ん。あともう少し!頑張ろう!

**食肉は他の食品と調理器具を分けよう。**冷蔵庫の中での保管も、容器に入れて肉汁(ドリップ)がたれないよう工夫しよう!手洗いも“手洗い器”でこまめに!

**注意**



いいですね!この調子で頑張ってください!

**食肉が触れた調理器具やシンクは、使用した後、消毒・殺菌が必要です。**二次汚染にも気をつけよう!(次のページを見てね♪)

**ほぼ安全**



※あくまでも目安です。その他の衛生管理にも気をつけてくださいね!

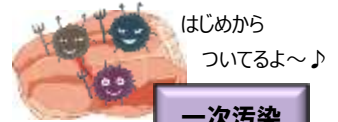
## がんばれ、ゴウさん！ ～そのシンク、きれい？～



## 二次汚染ってなに？

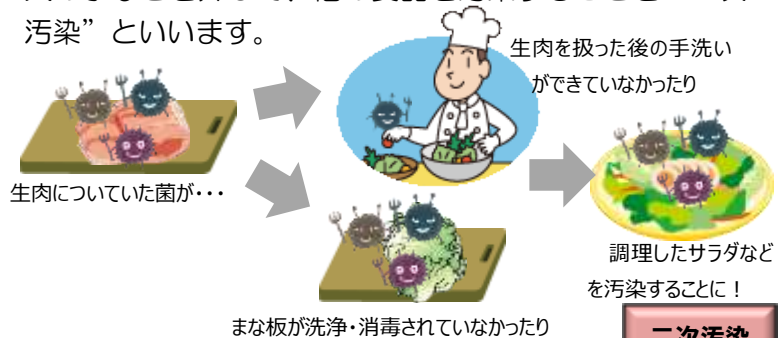
多くの食品は、原料の状態では何らかの微生物に汚染されています。生肉は、カンピロバクターや、サルモネラ、O157などに汚染されている可能性があります。

これを“一次汚染”といいます。ですから、肉料理はしっかりと加熱することが必要です。



一次汚染

これに対して、原料についていた微生物が調理器具や人の手などを介して、他の食品を汚染することを“二次汚染”といいます。



二次汚染

鶏肉自体は十分加熱されていたにもかかわらず、同時に調理した「和え物」や「サラダ」等の食材に、調理器具や手指を介してカンピロバクターが付着して食中毒を発症した事例も多くあります。

### 二次汚染を防ごう！これに気をつければ大丈夫！！

- 其の1** 生肉を扱った手指は、他のものに触る前にしっかりと洗浄・消毒をする。
- 其の2** なるべく、肉専用の包丁やまな板を用意し、他の食材と共用しない。
- 其の3** 手指や調理器具を洗浄する時には、他の食品へ菌を飛ばさないよう注意する。

### ゴウさんの格言

『生でいいのは、魚とビールだけ！』



衛生知識の向上、従業員教育に！

二次汚染についてもっと知りたい方におススメのDVD

『食中毒探偵

ヒトミナオユキの事件簿』

保健所で借りられます！

(ただし、数に限りがありますのでご了承ください。)



東京都多摩府中保健所 食品衛生第一担当  
府中市宮西町 1-26-1 (東京都府中合同庁舎内)  
TEL042-362-2334 (代表)

武蔵野三鷹地域センター 食品衛生第二担当  
武蔵野市西久保 3-1-22  
TEL0422-54-2209