

札幌市の食中毒発生状況

平成20年に発生した11件の食中毒のうち7件の原因がカンピロバクターだったんだよ。



平成20年札幌市食中毒発生状況

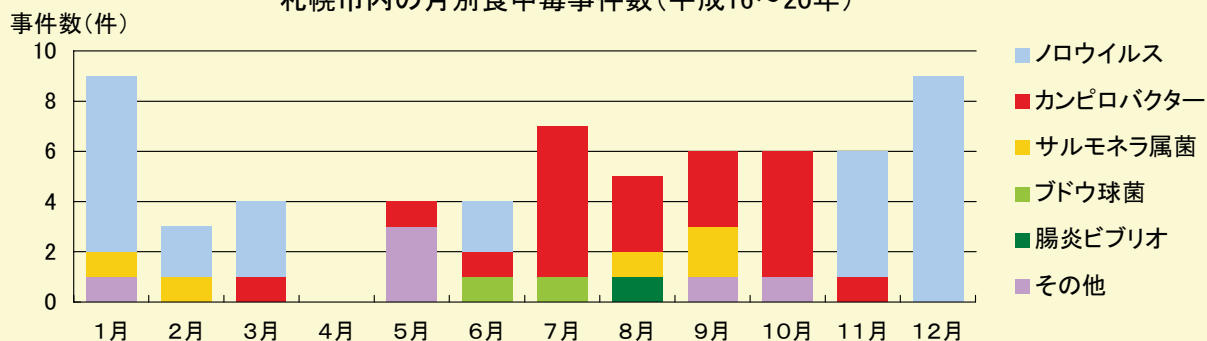
No.	発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
1	1月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	17人
2	3月	不明	不明	カンピロバクター	3人
3	5月	家庭	ツブ貝	動物性自然毒(テトラミン)	1人
4	5月	家庭	ツブ貝	動物性自然毒(テトラミン)	2人
5	5月	不明	不明	カンピロバクター	3人
6	7月	飲食店	飲食店が提供した食品	カンピロバクター	4人
7	8月	不明	不明	カンピロバクター	8人
8	9月	飲食店	飲食店が提供した食品	サルモネラ属菌	188人
9	9月	不明	鶏レバー・砂肝(推定)	カンピロバクター	6人
10	9月	飲食店	鶏レバ刺し(推定)	カンピロバクター	15人
11	10月	飲食店	鶏レバ刺し(推定)	カンピロバクター	5人
合計				11件	252人



カンピロバクター食中毒を起こした飲食店では、“加熱用”の鶏レバーや食肉を、刺身など生食用として提供していたんだ。
“加熱用”の肉は、どんなに新鮮でも生で食べちゃいけないんだよ。(4ページを見てね。)

▼ 食中毒は年中起きています

札幌市内の月別食中毒事件数(平成16~20年)



愛称 “しょくまる”

◆ 札幌市食品衛生管理認定制度 “しょくまる”

「札幌市食品衛生管理認定制度」は、食中毒予防のための的確な衛生管理を行っている食品施設を認定する制度です。

“しょくまる”は、みなさんに食の安全・安心をお知らせするマークです。

札幌市食品衛生管理認定制度ホームページ <http://www.shokuhin-eisei-kanri.net/>