

食の安全サポーター情報配信（平成27年1月9日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は、リステリアによる食中毒予防についての情報を配信します。

リステリアについて

- リステリア（リステリア・モノサイトゲネス）は動物の腸管内や環境中に広く分布している細菌で、食品を介して感染する食中毒菌です。多くの食中毒菌が増殖できないような低温や高い塩分濃度の食品でも増殖します。
 - リステリアに感染した時の症状の重篤度には個人差がありますが、特に**高齢の方**、**免疫機能が低下している方**は重症化しやすく、また、**妊娠している方**は胎児・新生児に感染による影響が出ることもあるので注意が必要です。
 - 国内ではリステリアによる食中毒発生の報告はありませんが、欧米では集団食中毒が発生しています。
 - 冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品はリステリアによる食中毒の原因となり得るので、①期限内に食べきるようにし、開封後は期限に関わらず速やかに消費する、②冷蔵庫を過信せず、保存する場合は冷凍庫やチルド室を活用する、③生野菜や果物などは食べる前によく洗いましょう。
 - このほか、他の食中毒菌と同様に加熱することで死滅しますので、加熱して食べることも予防対策の一つです。
- ※この度、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズにリステリアの基準値が設定され、現在、食品関連事業者へ周知をおこなっています。
- 厚生労働省のページ

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000055260.html>

お知らせ

ノロウイルス食中毒注意報について啓発を行います。是非ご視聴ください！

1月15日（木）10:00～10:05 RSKラジオ「県民のみなさんへ」

1月19日（月）19:55～20:00 RSKテレビ「晴れの国生き活きテレビ」

バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

トップページの「食の安全サポーター」からご覧ください。

