

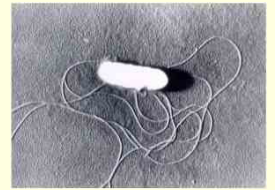
「リステリア」による食中毒を防ぐために衛生管理を徹底しましょう

欧米では、ナチュラルチーズ、生ハム、スモークサーモン、コールスローなどのサラダ等を原因としたリステリアによる集団食中毒が発生しています。

また、国内では、乳製品や食肉加工品などから、菌数は少ないですが、リステリアが検出されています。

「リステリア」って何？

リステリア（リステリア・モノサイトゲネス *Listeria monocytogenes*）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。感染した時の症状の重篤度には個人差があります。高齢者や免疫機能が低下している方では、敗血症や髄膜炎を発症するなど重症化することがあり、妊婦が感染した場合には、胎児や新生児に感染することがあるので注意が必要です。環境（土壌など）から食品を汚染する可能性もあり、また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。



リステリアの顕微鏡写真（約0.5×1μm）
出典：東京都健康安全研究センター

▶どんな食品でもリステリアの潜在的なリスクは存在します

- ・リステリアの潜在的なリスクは存在することから、HACCPの導入、一般衛生管理の徹底など、製造工程における管理が重要です。

「食品衛生法」では規格基準が定められています

＜対象食品＞ ・非加熱食肉製品（生ハムなど）

・ナチュラルチーズ（ソフト、セミハード）

※ナチュラルチーズについては容器包装に入れた後、加熱殺菌したものや飲食の際に加熱を要するものは除外する。

＜規格基準＞ リステリア：100/g以下

規格基準を守るためには・・・

＜製造者等＞

- ・製品がリステリアに汚染されないように、原料などを殺菌する。
- ・消費者庁の指導に従い、保存方法を考え、期限設定を適切に行う。
リステリアは、適切な温度管理 6℃以下（製品温度は常に 2～4℃以下が望ましい。）、pH、水分活性、添加物 などにより増殖が抑えられることが報告されています。
- ・保存温度を適切に表示し、温度管理を徹底できる取引先を選ぶ。
製品の特性上、リステリアの増殖の可能性のある製品は、製造過程や流通において適切な温度管理を徹底することが必要です。

＜販売者等＞

- ・表示されている保存温度を守る。

消費者に対して注意喚起をしましょう

- ◆ 表示されている保存温度を確認し、冷凍庫やチルド室で保管するよう勧めましょう。
- ◆ 期限表示内であっても早めに食べるように勧めましょう。
- ◆ 「要加熱」等と表示のあるものは、必ず加熱して食べるように注意喚起しましょう。

