

カンピロバクター食中毒

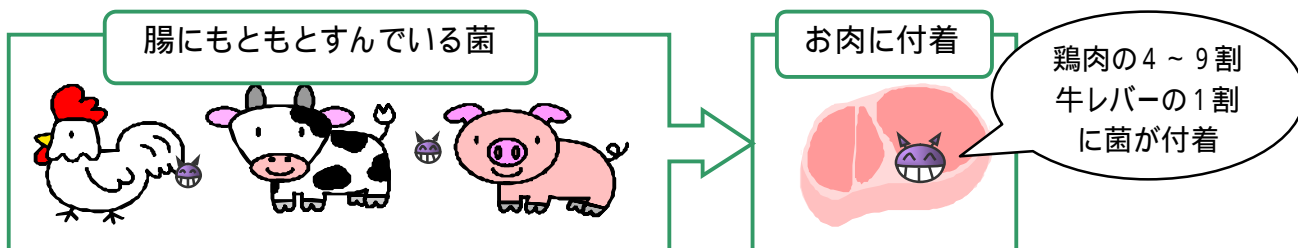
鶏肉の取扱いに注意しよう！

カンピロバクターという細菌を原因とする食中毒は、1年を通じて数多く発生しています。カンピロバクターの特徴を知って、食中毒を防ぎましょう。

特徴

鶏や牛、豚の腸によくいる菌

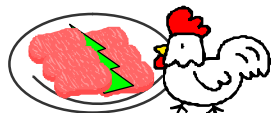
市販されている鶏肉や牛レバーなどに、はじめからついていることがあります。



発生原因と予防のポイント

生食

生で鶏肉を食べた。



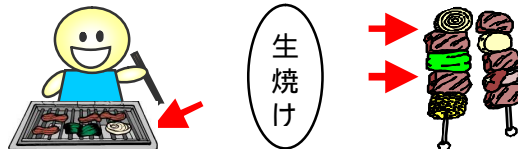
少量でも食中毒に！

鶏肉の生食を控える。

例) 鶏肉のさしみ
鶏わさ等

加熱不足

生焼けの鶏肉を食べた。



熱と乾燥に弱いので、しっかり加熱！

鶏肉を加熱するときは、中心まで十分に加熱する。

加熱の目安は、肉の色が白くなるまで

二次汚染

生の鶏肉にさわった手や調理器具から、カンピロバクターが他の食品につき、その食品を加熱しないで食べた。



肉にさわった手や調理器具は、しっかり洗ってから次の調理をしてください。

肉専用のまな板や包丁を用意するとより安全です。

焼肉のときは、生肉用のはしと食べるはしを用意する。

生肉と野菜のお皿も別々に！



主な症状

下痢

腹痛

発熱

潜伏期間が長い
 食べてから、発症まで1～7日（平均2～3日）の潜伏期間があります。ときには、10日後ということも



野外活動で食べた鶏肉料理で食中毒に！

平成18年5月、野外活動で食べた鶏肉料理で中学生ら113人が食中毒になりました。

- ・喫食者数 252人
- ・発症者数 113人
- ・原因食品 鶏肉料理
- ・病因物質 カンピロバクター

何が原因？

生焼け

洗浄不足！

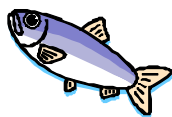


抵抗力の弱い子どもやお年寄りが、生肉や生焼けのお肉を食べると重い食中毒となりますので、これらの肉を食べないようにしましょう。

食品衛生ミニクイズ

Q サルモネラ食中毒の原因になることが多いのは次のうちのどの食品でしょう？

1. 魚



2. 卵



3. 牛肉



4. 野菜



今回は、「サルモネラ食中毒」についてです。

答え 2. 卵