

多発する
カンピロバクター食中毒

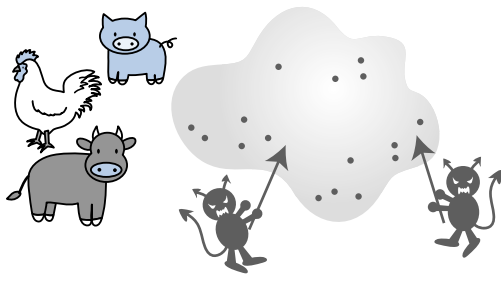
近年、全国的に「カンピロバクター」という細菌を原因とする食中毒が多発しており、発生件数は年間第一位となっています。

札幌市においても平成十七年は四件、平成十八年は五件発生しています。季節としては七月十月に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◆

カンピロバクターは鶏、牛、豚などの家畜のほか、あらゆる動物の腸の中にある菌です。市販鶏肉の四〜九割、牛レバーの二割から菌が検出されているとの報告があります。



◆主な発生原因と予防のポイント◆

① 生食 食肉を生で食べた。

特に抵抗力の弱いお子さんやお年寄りには重い症状になることがあります。



② 加熱不足 食肉の加熱が不十分だった。

中心まで十分に加熱しよう。加熱の目安は肉の色が白くなるまでです。中までしっかりと加熱しましょう。



③ 二次汚染 生の肉を触った手や調理器具(包丁、まな板など)からカンピロバクターが他の食品に付着し、その食品を加熱しないで食べた。

二次汚染を防止しよう
・肉に触った手や調理器具は、しっかりと洗ってから次の調理をしましょう。
・肉専用のまな板や包丁を用

意するとより安全です。
・焼肉のときなどは、取りはしと食べるはしを使い分けましょう。



◆主な症状◆

下痢、腹痛、発熱。他に倦怠感、頭痛、めまい、筋肉痛などが起こることがあります。

◆潜伏期間◆

通常二〜七日(平均二〜三日)。菌が身体に入ってから発症するまでの期間がほかの食中毒菌に比較して長いのが特徴です。ときには十日後に発症することもあります。

◆こんな症状があったら食中毒を疑おう◆

ほかに原因が見当たらないのに右のような症状がひとつでもあるときは、食中毒を疑ってみましょう。
家族で似たような症状があるとき、風邪と似たような症状のときなどは、特に注意が

飲食店関係者の方へ 8月は食品衛生月間です!

中央保健センターでは、期間中、食品関係施設への立ち入り指導や講習会を開催するなど、食の安全の確保や啓発に努めています。

～事故を起こさないための注意～

- ①原材料の品質管理
- ②原材料の微生物検査(食中毒菌、ノロウイルス検査など)
- ③手洗器に洗浄消毒液を設置し、手洗いをを行うこと
- ④ふきん、まな板、ボウル、包丁などの洗浄消毒
- ⑤包丁、まな板などの使用目的に応じた区分(魚、肉、野菜、加工食品別)
- ⑥野菜・果物や鮮魚の十分な洗浄
- ⑦冷蔵庫内の管理(食品別区画、温度管理、容器にふた)
- ⑧加熱を要する食品は中心部まで加熱(特に肉類は十分加熱すること)
- ⑨表示の確認(特に弁当の製造者名・期限表示など)
- ⑩食べる際の客への注意、説明(早く食べること)
- ⑪前日調理・室温放置をしないこと
- ⑫体調の悪い従業員に調理させないこと

必要です。
食中毒の疑いがあるときは、すぐにお医者さんに診てもらいましょう。素人判断は危険なので、絶対にしてはいけません。
また、普段の生活で、食中毒に関する疑問があるときは保健センターに相談しましょう。

問い合わせ先
中央保健センター
生活衛生担当
☎(511)72227
(南3西11)