

カンピロバクター食中毒にご用心！

ご存じですか？

鶏肉は約75%がカンピロバクター菌に汚染されています。

Q. カンピロバクターとは？

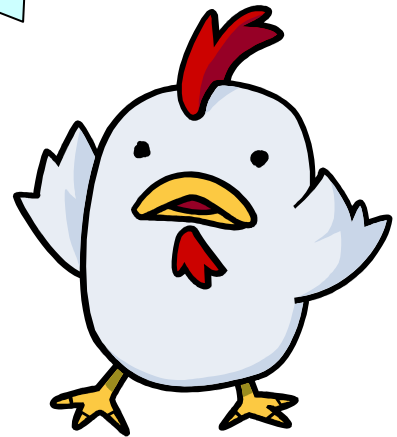
ニワトリ、ウシなどの消化管に住んでいます。
食肉処理の工程で肉を汚染すると考えられています。

Q. カンピロバクター食中毒の原因は？

「鶏刺し」「鶏わさ」「レバ刺し」などの生食や
不十分な加熱による鶏料理が主な原因となります。
鶏肉を処理した調理従事者から、他の食品へ2次汚染する
こともあります。

Q. カンピロバクター食中毒の特徴は？

カンピロバクターは少量の菌でも発症します。
新鮮な食肉でも安心できません。
食中毒症状の後、ギラン・バレー症候群と呼ばれる
神経性麻痺を引き起こすこともあります。



カンピロバクター食中毒予防のポイント



「鶏刺し」「鶏わさ」「鶏のたたき」等の生食メニューは控える。
とくに、乳幼児や高齢者には提供しない。



食肉は中心までしっかり加熱する（75℃で1分以上）。
新鮮であっても「生食用」として提供しない。



食肉を扱った手指は十分手洗いする。食肉を扱った器具（まな板、
包丁など）は使用后よく洗浄、消毒、乾燥する。
まな板を使い分ける（肉魚用、野菜用など）。



生肉を冷蔵保存する時は、他の食品への接触、汚染に気をつける。



焼肉店など、客が生肉に接する形態の場合、食肉を焼く時の取り箸、
トングは専用のものを用意し、食べる箸との使い分けを周知する。