

消費者のみなさまへ

～食肉の生食を原因とする食中毒が多発しています～



食肉は十分に加熱して食べましょう！

健康な牛・豚・鶏であっても、腸管内に食中毒菌を持っています。

食肉は、その処理過程で各種の病原菌に汚染される可能性があります。

新鮮な食肉であっても、**カンピロバクター**や**O157食中毒**を起こす恐れがあります。

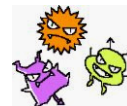
カンピロバクターによる食中毒が多発しています。

鶏肉は約75%がカンピロバクターに汚染されています。

Q. カンピロバクター・O157食中毒菌とは？

ニワトリ、ウシなどの消化管に普通にいる菌です。

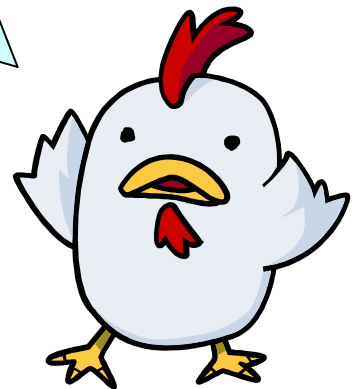
食肉処理の工程で肉を汚染すると考えられています。



Q. カンピロバクター・O157食中毒の原因は？

「鶏刺し」「鶏わさ」「生レバー」「ユッケ」などの生食や不十分な加熱による肉料理が主な原因です。

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。

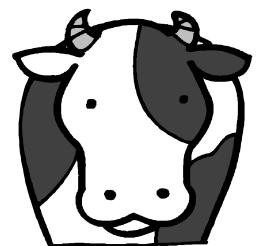


Q. カンピロバクター食中毒の特徴は？

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。**

潜伏期間は2～7日（平均2～3日）で、主症状は下痢、腹痛、発熱です。

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。



Q. O157食中毒の特徴は？

O157も少量の菌で発症します。

潜伏期間は1日～2週間（平均3～5日）で、主症状は激しい腹痛、下痢（水様、鮮血便）です。

人工透析が必要になる程の腎臓障害を引き起こし、重症化することがあります。

食中毒を防ぐポイント



食肉類を生で食べるのは避けましょう。
とくに、乳幼児や高齢者、妊婦の方は危険です。



食肉は中心部までしっかり加熱しましょう（75℃で1分以上）。



食肉を扱った手指は十分手洗いすること。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、乾燥すること。（他食材への2次汚染予防）まな板を使い分けるようにしましょう（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、汚染に気をつけましょう。



焼肉やバーベキューの時は、食肉を焼く時の箸やトングは専用のものを使用し、食べる箸との使い分けをしましょう。



問い合わせ先

奈良県くらし創造部消費・生活安全課	0742-27-8681
郡山保健所 衛生課	0743-53-2701
葛城保健所 衛生課	0745-22-1701
桜井保健所 衛生課	0744-43-3131
吉野保健所 衛生課	0747-52-0551
内吉野保健所 地域生活課	0747-22-3051