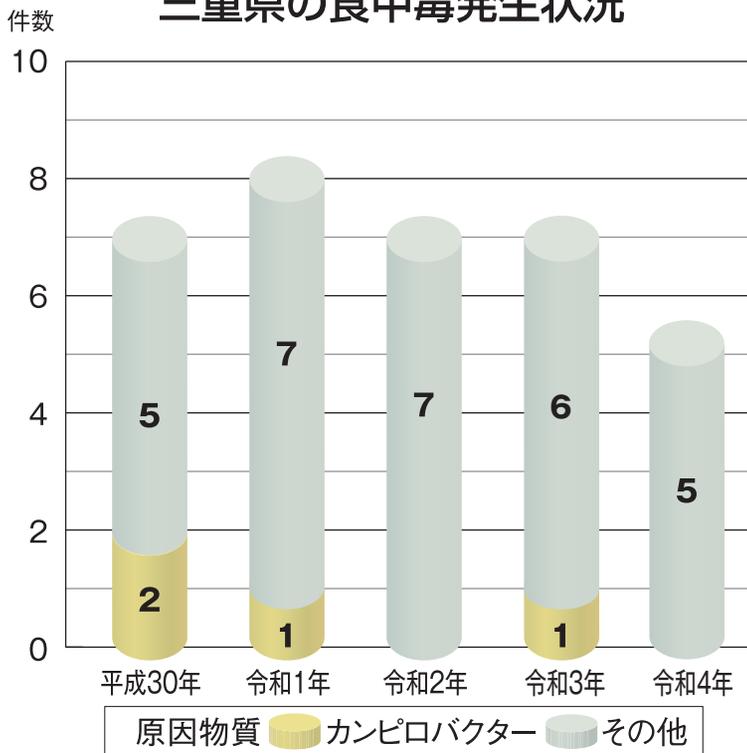




カンピロバクター 食中毒を 予防しよう!



三重県の食中毒発生状況



カンピロバクター食中毒って?

近年全国的に多発しており、三重県内でも発生しています。

鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生製品、加熱不足の食肉調理品が主な原因食事です。



予 防 方 法

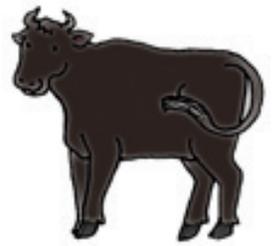
- 肉を生や半生で食べることを避け、十分加熱（中心部を75℃、1分以上）して食べましょう。
- 生肉をつかむ tong や箸は専用に使しましょう。
- 生肉を取扱ったあとは、調理器具や手をよく洗いましょう。

『新鮮だから安全』ではありません!

三 重 県

特徴

- ・カンピロバクターはニワトリや牛など、あらゆる動物の腸管内に生息しており、食品や飲料水を介して感染します。
- ・少量の菌(数100個程度)でも感染・発症します。
- ・乾燥に弱く、空気にさらされると死滅しますが、低温(10℃以下)でも生き続けます。



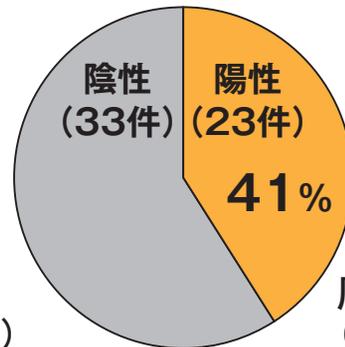
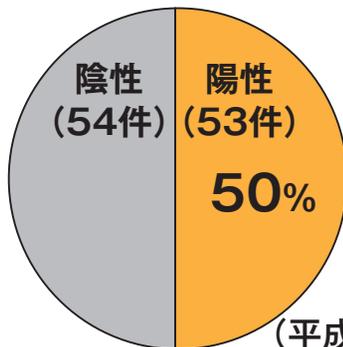
●主な原因食品

鳥刺し、鳥タタキ、生レバーなどの生食、加熱不足の肉、飲料水(井戸水)、二次汚染した食品などの例もあります。

●症状 下痢・発熱・腹痛など

症状が出るまで1～7日(平均2～3日)かかり、下痢、発熱、腹痛などを発症します。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを引き起こす「ギランバレー症候群」を発症する場合があります。

市販鶏肉のカンピロバクター保有率



きちんと加熱!



中の色が変わるまで火を通そう!

調理器具の使い分けを!

