

カンピロバクターによる食中毒に注意！！

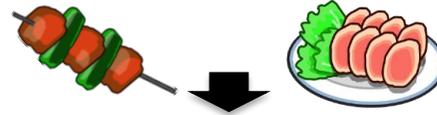
“カンピロバクター”ってなに？

- ◆主にお肉（特に鶏肉）についており、食中毒の原因となる細菌です。
- ◆カンピロバクターを原因とする食中毒は、全国で発生件数の多い食中毒の一つです。
- ◆平成27年度に広島市保健所が行った調査では、市販されている鶏肉の81%にカンピロバクターが付きしていました。「新鮮なお肉だから安全」ではありません。
- ◆熱に弱いので、お肉は中心部まで十分加熱（75℃で1分以上）しましょう。色が変わる（白くなる）まで加熱するのが目安です。
- ◆菌のついた食品を食べた後、2～7日して腹痛、下痢、発熱、嘔吐などを発症します。特に子どもや高齢者は重症化することがあるため注意が必要です。

特に注意！！

原因となりやすい食品

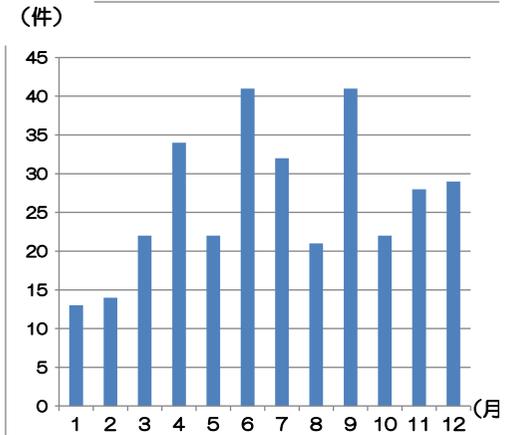
- ◆鶏刺し、鶏のたたき
- ◆加熱不足の焼鳥、焼肉、唐揚げ、バーベキュー等の肉料理



※生の鶏肉を調理する際に使用した包丁やまな板には、お肉にいた菌が付いてしまっているかもしれません。調理器具をそのまま別の調理に使用すると菌が他の食品に付いてしまうので調理器具の使い分けや洗浄・消毒をしっかりとしましょう！

平成30年 カンピロバクター食中毒発生状況(全国)

月別食中毒発生状況(事件数)



一年中、発生しています！

予防のポイント！！

1 生で食べない



焼肉やバーベキューでは生焼けにならないよう十分に加熱する！
「焼くはし」と「食べるはし」を使い分ける！（トングを使いましょう。）

2 菌をつけない



3 菌をやっつける



※※生焼けのお肉は、食中毒になるリスクがあります！※※