

2004.6.9

≡どこでも食品衛生掲示板≡

カンピロバクターによる食中毒を 防ぐために

5月・6月はカンピロバクターという細菌による食中毒が増加する季節です。今年度も、この菌による食中毒が県内で発生しました。

カンピロバクターは、生肉、特に鶏肉に付いていることが多いですので、十分に加熱調理したり、生肉を扱った手や調理器具はよく洗うなどしてください。

菌が増殖しやすい時期を迎えますので、県民の皆様は、以下の4つのポイントに注意して、この食中毒を防ぎましょう。

カンピロバクターによる食中毒を防ぐ4つのポイント

肉、特に鶏肉を生や加熱調理不足で食べることは、避けましょう。

(加熱調理することで、この菌は簡単にやっつけることができます。)

生肉、特に鶏肉を扱ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い、熱湯などで消毒しましょう。使い分けするともっと効果的です。

手も、生肉を扱った後は、石けんでよく洗いましょう。

焼き肉をするときは、生肉の取り箸と食べるための箸を分けましょう。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口