

4.7.8



半生・加熱不足の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒が多発!



全国的に、鶏のさしみ、レバ刺し、タタキ、とりわさなどの生・半生・加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています!!!

県内でも、加熱不十分な鶏肉料理が原因と推定されるカンピロバクター食中毒が2件発生しています。

カンピロバクターって??

- ・細菌性食中毒の年間発生件数の「ワースト1位」。
- ・ニワトリの腸管内にいる細菌です。
- ・乾燥や熱に弱く、新鮮な鶏肉ほど菌も元気です。

市販鶏肉からカンピロバクターが高い確率で見つかっています!

カンピロバクター食中毒の症状や特徴

- ・食べてから2~7日後に、下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状が発生。
- ・手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することもある。
- ・小さいお子さんや高齢の方、抵抗力の弱い方は、重症化しやすいので特に注意が必要です。



あなたのお店は大丈夫ですか?

肉を生で食べない



肉は十分に加熱

して食べる



生や半生状態で提供する、鶏肉や鶏肉製品を扱っている場合、
メニューを見直しましょう!



お肉は「**しっかり加熱**」して、
おいしく食べましょう!



よく焼けているように
見えますが・・・



表面は焼けていますが、
内部がまだ「**生**」です



内部までよく焼こう!



どうやって予防するの?

●生や加熱不十分な
鶏肉料理は食べない!



●鶏肉は中心部まで十分に加熱する!

中心部で75℃1分以上、
白く色が変わるまで



●鶏肉は最後に調理!
(二次汚染の防止)



使った器具は洗浄・消毒!



●生肉に触れたらよく手を洗う!



●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口