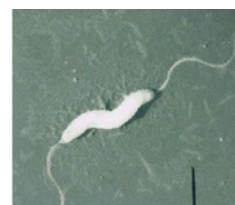


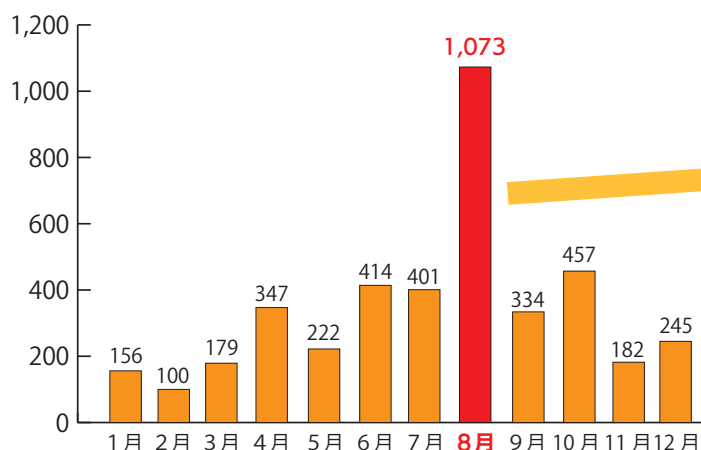
～ 8 月は「食品衛生月間です」～

カンピロバクター **食中毒** にご注意！

カンピロバクターによる食中毒は、夏に多発しています。

カンピロバクターは、鶏・豚・牛などの家畜の腸内に生息している細菌で、生肉や加熱不十分の肉を食べることで感染するほか、生肉に触れた手、生肉をあつかったまな板や包丁から、他の食品にカンピロバクターが付着する二次感染によっても感染します。

過去 3 年間のカンピロバクター食中毒 月別発生患者数

夏場に**発生が増加！**カンピロバクター
食中毒の
症状！

- ・ 1 日 ～ 7 日後から腹痛、下痢、発熱などの症状が出る。
- ・ 子どもや高齢者、妊婦など抵抗力の弱い人は重症化しやすく、注意が必要。
- ・ 合併症にギラン・バレー症候群（神経麻痺）があり、歩行困難など後遺症が残る場合がある。

カンピロバクター
食中毒の
対策！

- ・ 生や加熱不十分な鶏肉料理は食べない。
- ・ 鶏肉は中心が白くなるまで、しっかりと加熱をする。
（中心部が 75 度 1 分以上）
- ・ 鶏肉は最後に調理！使用した器具はしっかり洗浄し、熱湯で消毒する

「新鮮だから安全」ではありません。**新鮮な鶏肉ほど、菌も元気**です。
鶏肉は中心部までしっかりと色が変わるまで加熱しましょう。