

カンピロバクター食中毒に注意！

カンピロバクター食中毒は、ここ数年、日本で発生している細菌性食中毒の中で発生件数が最も多く、注意が必要です。

鶏肉を提供する際には十分に加熱する、他の食材に菌が移らないように注意する等の予防対策を徹底しましょう。

予防のポイント

- 鶏肉や鶏内臓は中心部まで十分に加熱する
(中心部が 75℃、1分以上)

- 野菜等への二次汚染を避けるため、
肉を切る包丁や、まな板は専用化する。
また、肉を切った後は包丁や、まな板を洗浄消毒する。

- 肉を触った後は、手指をよく洗う。



食中毒の特徴

- 下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状
(発症するまでの潜伏期が長く、食べてから1～7日で発症)

- 原因食品は、鶏レバーやささみなどの刺身、鶏たたき、鶏わさ、加熱不十分の焼き鳥など

(「新鮮な鶏肉だから生でも大丈夫」は間違いです。)

