

特集2 食中毒を予防しよう

生や、よく焼けていない鶏肉は家でもお店でも食べないで
～カンピロバクター食中毒を予防しましょう～



カンピロバクター
(国立感染症研究所HPより)

「新鮮だから安全」
ではありません。

横浜市内に流通している鶏肉を抜き取り検査した結果、
50%からカンピロバクターが検出されました。(平成30年度実績)

食中毒の主な原因食品

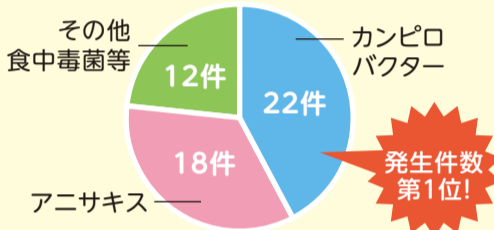
とり刺し

とりたたき

生焼けの焼鳥など
加熱不十分な鶏肉

症状

- 食べた後、1～7日(平均2～3日)で下痢、腹痛、発熱などを発症します。また、感染した数週間後に、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」を発症する場合があります。
- カンピロバクターは他の細菌と比べ、少ない菌数でも発症することがあります。



横浜市食中毒発生状況(平成30年)

近年、加熱不十分な鶏肉によるカンピロバクター食中毒が多発しています。平成30年に横浜市内で発生した食中毒のうち、カンピロバクターによるものが最多でした。

食中毒予防のポイント

お肉は中が**白く**なるまでよく**加熱**する



動画でチェック!

そのお肉ちゃんと焼けてる?カンピロバクター食中毒を防ごう!

横浜市 カンピロ 動画 で 検索



その他の食中毒菌については 厚生労働省 食中毒 で 検索

生で食べる食材と肉は、
包丁・まな板などを使いわける。
同じ器具を使う場合は、
作業ごとによく洗い、
熱湯などで殺菌する。

食中毒菌を
食材につけない



生肉を触った後は
石けんを使ってしっかり
手を洗う



おまつりなどでの食中毒予防のポイント

作業前に確認!

下痢、嘔吐、吐き気がするなど体調が悪い

いいえ

手指に傷がある

いいえ

準備を整え、調理にあたりましょう

- 爪は短くし、指輪などは外す
- 帽子やエプロンを着用し清潔に
- 石けんでしっかり手洗い
- 調理作業時は、使い捨て手袋を着用する



調理に
従事しない

ご本人だけでなく、
ご家族に胃腸炎症状が
ある場合にも、
調理に従事しない
ようにしましょう



○水道や蛇口つきのポリタンクなどを
準備し、水場を確保する



- 下処理は、自宅以外の設備の整った屋内で行う
- 当日に、現地で加熱調理したものを提供し、その場で食べてもらう。調理後、時間の経ったものは販売しない。
- 食品に直射日光が当たらないよう気を付ける
- 要冷蔵・冷凍品は、クーラーボックスなどでよく冷やす