

件名：食の安全安心情報

本文：

多発するカンピロバクター食中毒！

～その特徴と予防のポイント～

カンピロバクターという細菌による食中毒が頻発しています。

正しく知って、食中毒被害から身を守ってください。

【カンピロバクターによる食中毒の特徴】

潜伏期間が2～5日と長い。少ない菌量でも発症します。

主症状は下痢、腹痛、等の消化器症状と発熱。

ギラン・バレー症候群を発症し神経障害が起こる場合がある。

鶏肉の生食（たたき、湯引きを含む）が原因となるケースが多い。

【予防のポイント】

★鶏肉類の生食が主な原因！

鶏肉は確実に中まで火を通しましょう。

（鶏肉の湯引きやたたきもリスクの高い食品になります。）

★新鮮≠安全！

新鮮であっても確実な加熱と二次汚染対策は必須です。

（生の肉類、特に鶏肉はカンピロバクター汚染のリスク大！）

*近年発生している、カンピロバクター食中毒の多くが鶏肉類の生食が原因と考えられています。「鶏わさ」、「ささ身のたたき」を始めとした、中心部まで十分に加熱されていない鶏肉や内臓は非常に危険です。

*鶏に限らず生の肉類と接触した器具類も取扱いに注意し、二次汚染がないようにしましょう。