

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

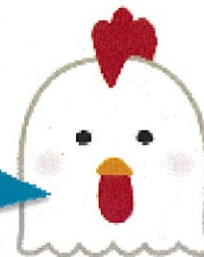
それでも食べますか！？生の鶏肉 ～頻発するカンピロバクター食中毒～

4月に入り、県内でカンピロバクターによる食中毒が3件立て続けに発生しました。この菌に感染すると発熱や下痢、腹痛などの一時的な主症状だけでなく、数週間後に神経麻痺や呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する可能性が指摘されています。

この菌は少ない菌量でも発症し、また新鮮だから安全とはいえず、鶏肉の生食（たたき、湯引きなどを含む）が原因となるケースが多くみられます。

安全でおいしい食事のために

以下の予防のポイントを守りましょう！



●お肉は生で食べない！（中心部まで加熱する）

※鶏の刺身はもちろん、表面だけの加熱（たたき、湯引き）もリスク大！

●調理器具の使い分けを徹底！（二次汚染の予防）

※焼肉やバーベキューでは生肉を焼く箸と食べる箸は分ける。

※生肉を取り扱った後は器具（まな板・包丁等）をしっかりと洗浄・消毒し、よく乾燥させる。また、手はハンドソープなどでよく洗いましょう。

////////////////////////////////////
 大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
 〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 4-1-1 明日都浜大津 1F
 TEL:077-511-9203 FAX:077-525-6161
 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp
 HP: <http://www.city.otsu.lg.jp/hokenjo/>
 //////////////////////////////////////