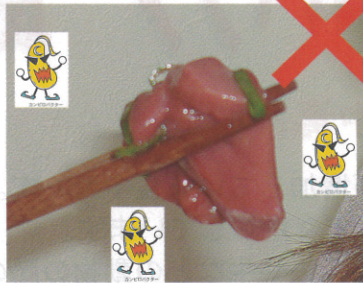


# カンピロバクター食中毒予防のポイント

## ①食肉（鶏刺し、牛レバー）の生食をしない！させない！



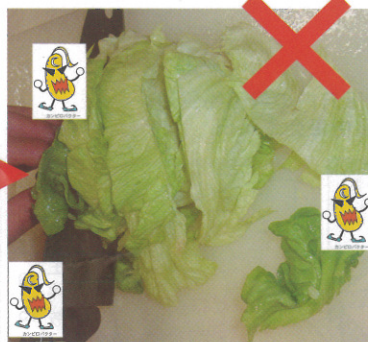
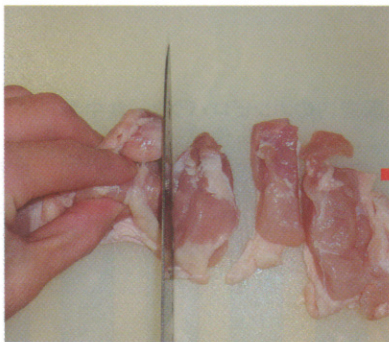
・厚生労働省による鶏肉・食肉のカンピロバクター汚染率調査の結果、**6割以上**が汚染されていたことがわかりました。



生食は危険です！

加熱調理してね！！

## ②二次汚染の防止を徹底する！



### 見落としやすいポイント



トレーに残った汁（ドリップ）からの汚染にも要注意！

調理器具をそのまま使用すると、菌がついてしまいます

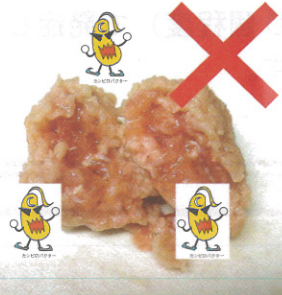
- ・鶏肉、食肉を切った後、そのまま他の食材を切ると菌がついてしまうので、調理する順番は重要です。
- ・調理に使用したまな板や包丁は**洗剤でしっかり洗い、熱湯などで殺菌**すること！
- ・もちろん生肉に触った手を洗うことも忘れずに！！



## ③十分に加熱（中心部が75℃、1分以上）を行う！



- ・鶏肉・食肉の**中心部**が白くなるまで**十分加熱**すること！
- ・特につくね団子やハンバーグのようなミンチ状の塊は十分な注意が必要です。



中まで火を通しましょう

### カンピロバクター食中毒事例

学生14名が飲食店で会食したところ、このうち11名が2～4日後に発熱・下痢等の食中毒様症状を示しました。保健所の調査の結果、鶏のレバ刺しを注文し、全員で食べていることがわかりました。学生たちは鶏肉を生で食べることの危険性を全く知りませんでした。

この飲食店は、使用した鶏肉が新鮮であり、生食しても差し支えないと安易に判断して、提供していました。



お問い合わせは最寄りの保健所へ



大阪府健康医療部 食の安全推進課 平成22年2月作成

〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目／TEL 06-6941-0351

このリーフレットは30,000部作成し、1枚あたりの単価は2円です