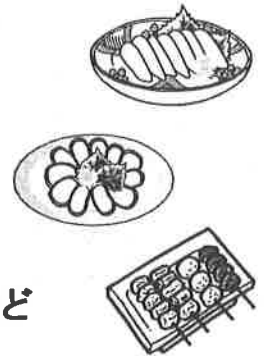


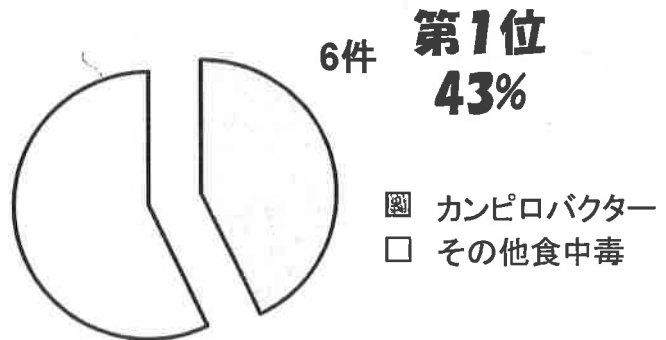
《カンピロバクターとは》

- ◆家禽、家畜、ペットなどの腸内に存在し、特に鶏から多く検出されます。
- ◆少量の菌により発症します。
- ◆主な症状 ; 腹痛・下痢・発熱・おう吐など
- ◆発症までの時間 ; 2~7日(平均2~3日)
- ◆主な原因食品 ; 鶏の刺身、霜降り、加熱不十分な鶏肉料理、牛レバー、二次汚染されたサラダや飲料水など



カンピロバクターによる食中毒が
名古屋市内で多発しています！！

名古屋市食中毒発生件数
(平成23年、計14件)



【食中毒予防法】

- ◆食肉を生あるいは生に近い状態で喫食することは控えましょう。鮮度が良くても菌が付着していれば食中毒を起こす可能性があります。
- ◆中心温度が75℃、1分間以上となるように十分加熱しましょう。
- ◆生肉用と野菜用で専用の包丁、まな板を用意し、使用後は十分な洗浄・消毒を行いましょ。
- ◆生肉を触った後はよく手を洗ってから次の調理を行いましょ。
- ◆冷蔵庫内では、生肉が他の食品と接触しないようにしましょ。

75℃,1分以上

