





細菌

カンピロバクター

どこにいるの?

・鶏、家畜、ペット等の 動物の腸の中





何からうつるの?

- ・主に鶏肉、鶏や牛の レバー等の内臓
- ・動物 (ペット) のフン
- ・井戸水、沢水などの生水

菌の特徴

- ・少量の菌数でも発病
- ・低温(| 0 ℃以下) で 長期間生きている
- ・乾燥や熱には弱い

症状は?

- ・潜伏期間2~7日
- ・下痢、発熱、腹痛等
- ・まれにギランバレー 症候群を発症

予防のポイント /

✓ 見た目ではわからない!新鮮でも生や生焼けの お肉はNG、食べないで!



- ✓ 中心部まで火を通して、美味しく(75℃で1分以上)
- ✓ 生肉に触ったらすぐ!手も器具もピカピカに (手洗いは石けんで 器具は洗剤で)

✓ トングで焼いて箸で食べる! それが安全 !!

正しい知識で予防しよう カンピロバクター食中毒〇×クイズ

Q I カンピロバクター食中毒は、夏に発生する!?

正解

一年を通して発生しています。季節に関わらず予防対策が必要です。



Q2 新鮮なお肉なら、生や生焼け(タタキ等)で食べても安全!?

正解

新鮮なお肉でも危険です。



食中毒菌のカンピロバクターは、もともと鶏や牛などの内臓にいるので、加工する際に菌がお肉についていることが多いです。

Q3 生のお肉を食べなくてもカンピロバクター食中毒になる!?

正解

生のお肉を取扱った調理器具や手から、他の食材に菌がつくことで食中毒を引き起こすことがあります。お肉のドリップにも注意!食材に菌を付けないことが大切です。

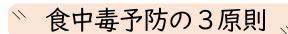
Q4 カンピロバクター食中毒は、原因食品を食べた直後に発症する!?

正解

カンピロバクターが体内に入ると、2~7日後※に下痢、発熱、腹痛等を発症します。

※ 直前の食事が原因であるとは限りません。

何問正解できた?



®中毒菌を つけない

まな板、包丁などの調理器具は、用途別に使い分ける



_{食中毒菌を} ふやさない

できあがった料理は早く 食べる



食中毒菌を やっつける

料理をするときは、中心部までしっかり加熱する

使った調理器具は、しっかり 洗浄、消毒する



