

ご存知ですか!? カンピロバクター食中毒予防のポイント!

～食中毒○×クイズ!!～



第1問 カンピロバクター食中毒は、夏以外にはほとんど発生しない!?

正解
× この食中毒は、一年を通して発生しているため、季節に関わらず徹底した予防対策が必要です。

第2問 カンピロバクター食中毒の患者は若い人に多い!?

正解
○ 広島市で発生しているカンピロバクター食中毒の患者は、大半が20代以下の患者です。
※ 特に子どもは抵抗力が弱く、重症化することがあるため注意が必要です。

第3問 食中毒菌が付いている食べ物は、見た目、味、ニオイで分かる!?

正解
× 食中毒菌がついていても、「色」、「味」、「ニオイ」に変化はないので、見分けはつきません。

第4問 新鮮なお肉なら、生や生焼けで食べても安全である!?

正解
× 新鮮な肉でも危険性があります!!
食中毒菌のカンピロバクターはもともと、牛、豚、鶏の内臓にいますので、加工する際に、菌がお肉の表面に付くことがあります。新鮮なお肉でも注意が必要です。

第5問 生や生焼けの肉を食べなくてもカンピロバクター食中毒になることがある!?

正解
○ 生のお肉を取扱った手や調理器具から、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。他の食材に菌をつけないことが大切です。

第6問 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。



食中毒予防のポイント!

何問正解できましたか?
正しい知識で、食中毒を予防しましょう!

食中毒菌を

つけない

- 生肉を取扱った後の手や調理器具はしっかり洗浄・消毒する!
- まな板、包丁などの調理器具は、用途別に使い分けをする!
- 肉や魚はビニール袋などに入れ、肉汁などが他の食品につかないようにする!
- 焼肉やバーベキューの際は、「焼く箸」と「食べる箸」の使い分けをする!



食中毒菌を

ふやさない

- できあがった料理は早く食べる!
- 冷蔵や冷凍が必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫、冷凍庫に入れる!
- 冷蔵庫、冷凍庫は食べ物を入れすぎないようにする!
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に!



食中毒菌を

やっつける

- 料理をするときは、中心までしっかり加熱する!



- 使った後の食器や調理器具、洗剤と流水でよく洗う!
(食器や調理器具は、洗った後、熱湯をかけたりすると消毒効果があります。)