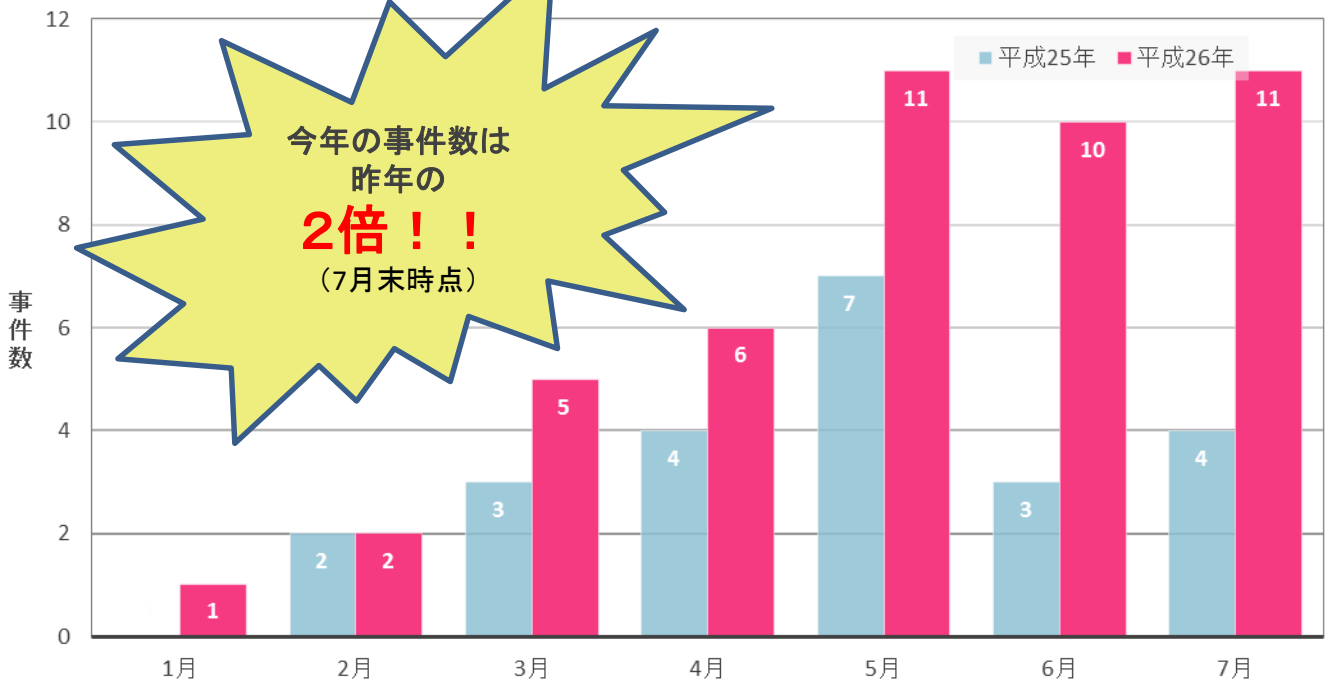
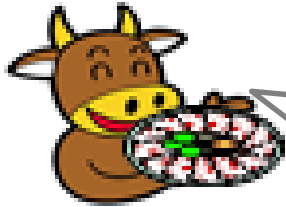


カンピロバクター食中毒が 多発しています！！



月別カンピロバクター食中毒発生件数（広島市）



飲食店を原因とするカンピロバクター集団食中毒は今年
6件（昨年：2件）発生。（7月末時点）

原因となった飲食店のほとんどで、
鶏のたたきや鶏ユッケ、ささみ串焼などの
半生の食肉の提供がありました！

対策方法

①加熱は中心部の色が変わるまで！！

- 鶏肉や内臓肉には高い確率でカンピロバクターが付着しているため、中心まで十分に加熱（中心温度75℃で1分間）しましょう。
既製品の「鶏のたたき」から、カンピロバクターが検出された事例もあります。
- 焼肉屋など、お客様が肉を焼くスタイルのお店では、調理方法や焼き加減の目安をお知らせしましょう。

②二次汚染の防止！！

- まな板、包丁等の調理器具の使い分けや洗浄・消毒、肉類に触れた後の手指の洗浄・消毒を適切に行ってください。

これから涼しくなっても、まだまだカンピロバクターには注意が必要です！
適切な対策を行って食中毒を予防しましょう！