

生・半生の肉を食べるのは避けましょう

～カンピロバクターによる食中毒が多発しています～

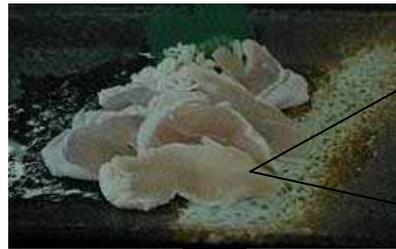
カンピロバクター

カンピロバクター属菌のカンピロバクター・ジェジュニ等は食中毒を引き起こす細菌の一種です。
鶏肉の刺身、鶏のタタキ、鶏わさ、牛生レバー等の肉の生食により食中毒を発症します。

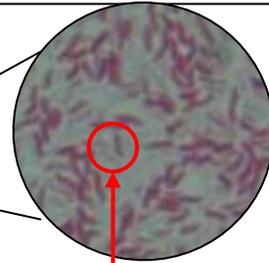
食中毒の流れ

Step1:

生・半生の肉を食べる



カンピロバクター拡大写真



これがカンピロバクターです。生肉にはこの菌が沢山ついている可能性があります。

Step2:

約2～5日後に発症

潜伏期間

発症

Step3:

2～10日間程度、下痢・腹痛・嘔吐・
発熱・悪寒等様々な症状

発症期間

感染すると苦しい症状のオンパレードです。

それでもあなたは食べますか…？

予防するには

現在の食肉・食鳥処理技術ではカンピロバクターを100%除去するのは困難なため、生や加熱不十分の肉は鮮度に関らず危険です。肉はよく火を通してから食べましょう。

また、他の食品を汚染しないように生肉を取り扱った手指や調理器具は十分に洗浄・消毒しましょう。



生・半生ではなく中心まで熱をとおしましょう