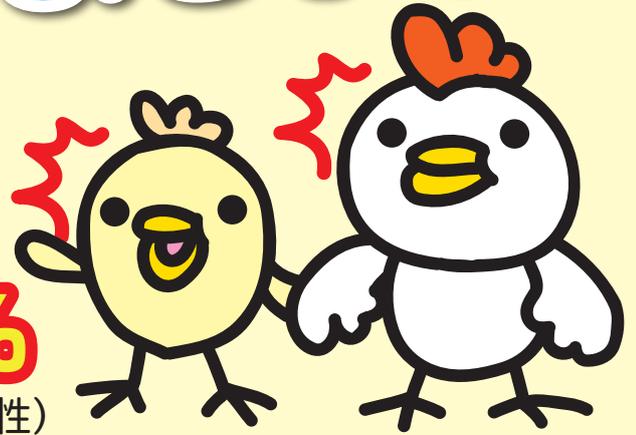


カンピロバクターによる 食中毒を防ぎましょう!

カンピロバクター

検出率 **58.0%**

(平成21年～26年：鶏肉367検体中213検体陽性)



鶏肉の刺身
ささみの湯引き
加熱不十分な鶏肉

市内で販売されている鶏肉の
抜き取り検査の結果、その**約6割**
からカンピロバクターを検出
しています。

カンピロバクターによる食中毒の発生状況

京都市内では、カンピロバクターによる食中毒が毎年発生しています。

生の鶏肉や加熱不十分な鶏肉を食べたことが原因となっている事例が多く見られます。

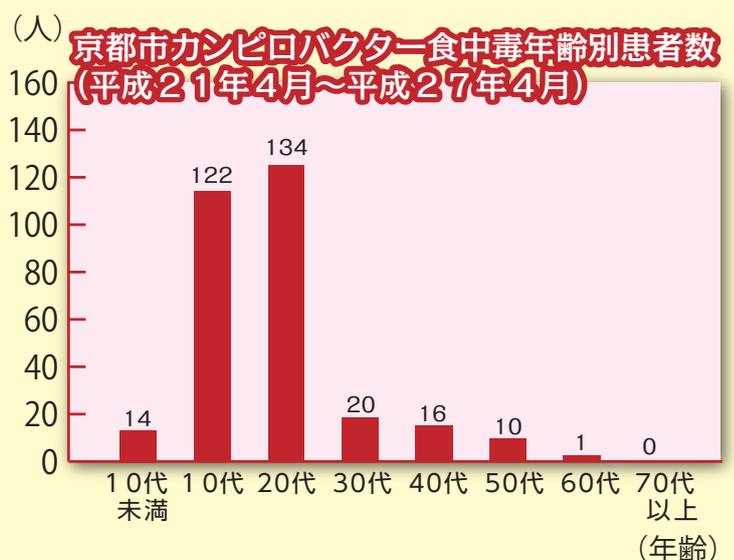
特に学生などの若い世代に患者が多発しています。

食肉を安全に提供するために

鶏肉はカンピロバクターに**高率に汚染**されていることから、以下のことに注意しましょう。

☆鮮度にかかわらず生の鶏肉の提供は控えましょう。

☆加熱を十分に行いましょう。(中心温度75℃1分)



カンピロバクターによる食中毒について

潜伏期間: 一般に2~5日(平均2~3日)

症状: 腹痛,下痢(まれに血便),頭痛,発熱,嘔吐など。

原因となる食品: カンピロバクターに汚染された鶏肉などを生又は加熱不十分な状態で食べたことが原因で起こることが多い。



新鮮な鶏肉にもカンピロバクターが検出されています!!

カンピロバクターによる食中毒を予防するために、
次のことを実践しましょう!

予防方法



1. 菌をつけない

- ◆ 他の食品と分けて食肉を保管
- ◆ まな板・包丁・ふきん等の洗浄,熱湯や逆性石けん等での消毒
- ◆ 肉用・野菜用等のまな板・包丁等の使い分け
- ◆ 二次汚染を避けるため,食肉を触った後の手の洗浄・消毒

2. 菌を増やさない

- ◆ 保管時の確実な温度管理(冷蔵10℃以下,冷凍-15℃以下)
- ◆ 調理後の速やかな食品提供

3. 菌をやっつける

- ◆ 食品の中心部までの十分な加熱(75℃1分)

お問い合わせ先〔保健センター〕一覧

名称	住所	電話
北保健センター	京都市北区紫野西御所田町 56 北区総合庁舎内	432-1475
上京保健センター	京都市上京区今出川通室町西入堀出シ町 285 上京区総合庁舎内	441-2877
左京保健センター	京都市左京区 松ヶ崎堂ノ上町 7-2 左京区総合庁舎内	702-1268
中京保健センター	京都市中京区西堀川通御池下る西三坊堀川町 521 中京区総合庁舎内	812-2633
東山保健センター	京都市東山区清水五丁目 130-6 東山区総合庁舎内	561-9176
山科保健センター	京都市山科区榎辻池尻町 14-2 山科区総合庁舎内	592-3489
下京保健センター	京都市下京区西洞院通塩小路東塩小路町 608-8 下京区総合庁舎内	371-7298
南保健センター	京都市南区西九条南田町 1-2 南区総合庁舎内	681-3578
右京保健センター	京都市右京区太秦下刑部町 12 右京区総合庁舎内	861-2187
西京保健センター	京都市西京区桂良町 1-2	392-5690
伏見保健センター	京都市伏見区鷹匠町 39-2 伏見区総合庁舎内	611-1164
保健医療課	中京区寺町通御池上る上本能寺前町 488	222-3429

●お問い合わせは各保健センター衛生課 食品衛生担当まで

この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収へ!

詳しくは



発行: 京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課
京都市印刷物第274364号 平成27年7月発行