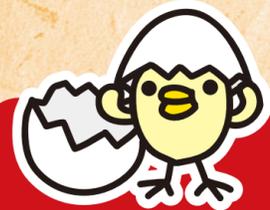


食中毒を防ぎましょう!



過去5年間で、ノロウイルスに次いで発生件数が多いのが、**カンピロバクター**による食中毒だよ。
生や加熱不十分な鶏肉を食べることによる食中毒が増えていて、年間を通して注意が必要だよ。



食中毒予防の3原則

1. 菌をつけない

- ・肉類や魚介類は、他の食品と分けて保管
- ・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
- ・肉類用・魚介類用・野菜用等のまな板や包丁等の使い分け
- ・肉類や魚介類を触った後の手の洗浄と消毒

2. 菌を増やさない

- ・保管時の適切な温度管理（冷蔵 10℃以下，冷凍 -15℃以下）
- ・調理後の速やかな食品提供

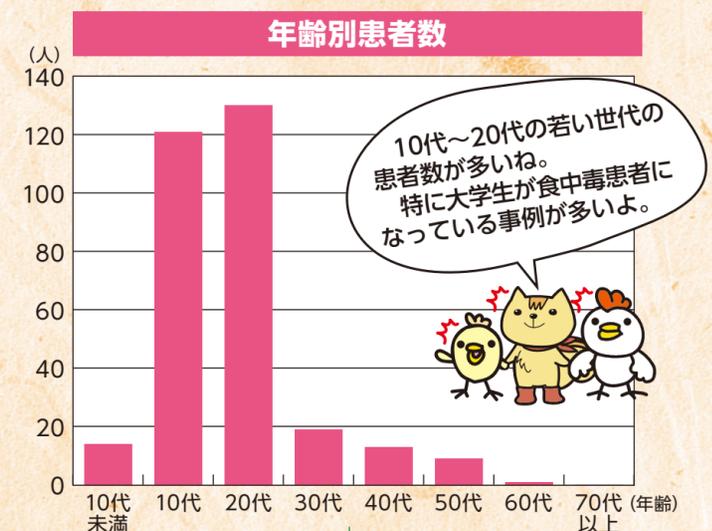
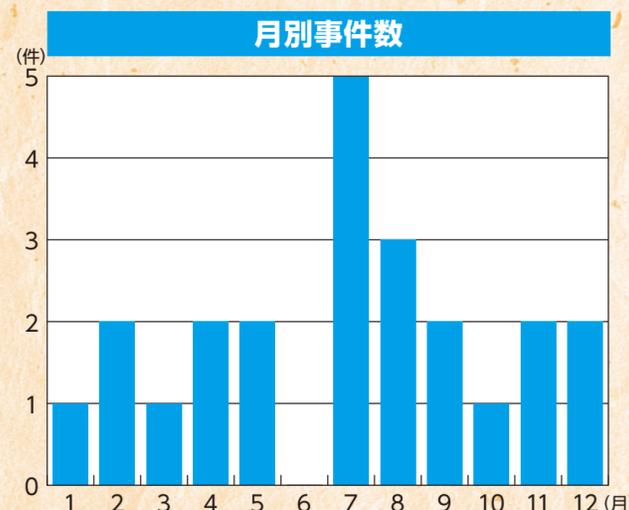
3. 菌をやっつける

- ・食品の中心部までの十分な加熱（75℃ 1分間以上）

カンピロバクターによる食中毒の特徴 **原因** **生や加熱不十分な鶏肉など。**
例 鶏レバーやささみ等の刺身，鶏のタタキ
※新鮮な鶏肉でも高い確率でカンピロバクターに汚染されています。

症状 腹痛，下痢（まれに血便），頭痛，発熱，嘔吐など。
※少ない菌量でも発症します。 **潜伏期間** 一般的に **2～5日**

京都市内で発生したカンピロバクターによる食中毒（平成21年1月～平成26年12月データ）



●お問合せは、京都市保健福祉局保健医療課まで
 TEL.(075)222-3429 FAX.(075)222-3416
 発行年月：平成27年3月 京都市印刷物 第262413号

この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ!

