

2005.5.24

＝どこでも食品衛生掲示板＝

カンピロバクターによる 食中毒に注意しましょう！

5・6月はカンピロバクターという細菌による食中毒が増加する季節です。カンピロバクターは、ニワトリ、ブタ、ウシなどの腸内に住んでいて、中でもニワトリは高率にこの菌を持っています。鶏肉などの生食や加熱調理不足を原因とする事例が多く発生しています。

県民の皆様は、以下の4つのポイントに注意して、この食中毒を防止しましょう。

カンピロバクターによる食中毒防止の4つのポイント

肉、特に鶏肉を「とりわさ」「たたき」「しもふり」などの生食で食べることや加熱不足で食べることは、避けましょう。

生食、特に鶏肉を扱ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い熱湯などで消毒しましょう。使い分けをするともっと効果的です。

手も、生肉も扱った後は、石けんでよく手を洗いましょう。

焼き肉をするときは、生肉の取り箸と食べるための箸を分けましょう。

カンピロバクターによる食中毒の症状は

腹痛、下痢、発熱（38度台）、頭痛などで、潜伏期間（原因となる食品を食べたから症状がでるまでの期間のこと）は2～7日と長い特徴があります。

もし、中毒だと思ったら、すぐに医師の診断を受けましょう。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境課
（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp）
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口