

生肉に要注意!!

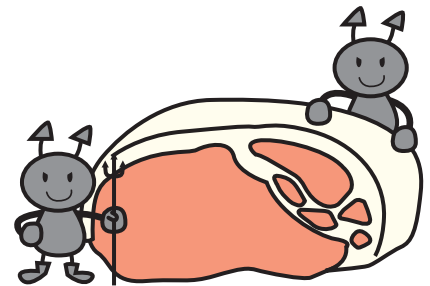
食肉を原因とする食中毒を防ぎましょう



ここ数年カンピロバクターによる食中毒は、国内における発生件数が最も多く、食品衛生上の大きな問題のひとつになっています。

カンピロバクターによる汚染は、市販鶏肉ではレバー66.1%、砂肝66.7%、鶏肉100%、市場流通段階の牛レバーでは11.4% であるとの報告があり*、これらの汚染された食肉を生で食べたり、専用の器具で取扱わなかったことが、食中毒多発の原因になっていると考えられます。

生肉や生レバーの危険性（リスク）について正しく理解し、食中毒を防ぎましょう。



* 厚生労働科学研究 「食品製造の高度衛生管理に関する実験的研究」
主任研究者 品川 邦汎

カンピロバクター

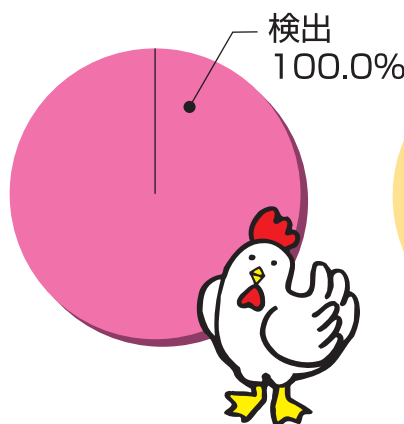
鶏、牛、豚の腸に住み、食肉に処理する時に食肉を汚染して食中毒を引き起こします。

低温に強く、少量の菌でも発症します。

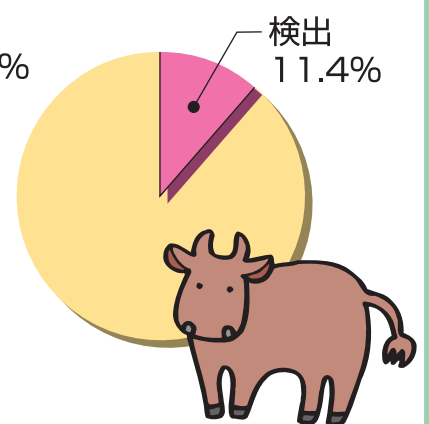
潜伏期間はやや長く1~7日（平均2~3日）で、下痢、腹痛、発熱（38~39℃）、頭痛、倦怠感などの症状を引き起こします。

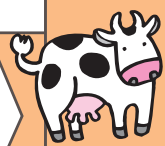
カンピロバクター汚染状況

鶏肉

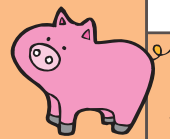


牛レバー



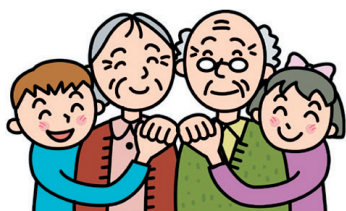


予防のポイント

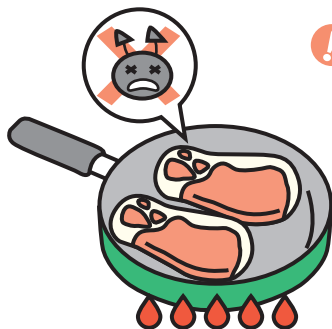


生食は控えましょう！

- ！ 新鮮な肉であっても、菌に汚染されている可能性があります。
食肉を生で食べることは、食中毒になる危険性（リスク）がある行為であることを十分に理解しましょう。
- ！ 体調が悪い場合や、お子様、高齢者の方は、さらに食中毒になるリスクが高くなり、症状も重くなりますので、特に注意しましょう。



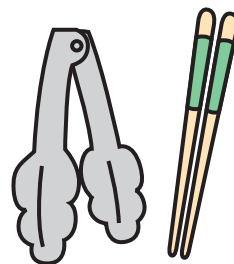
加熱を十分に！



- ！ 生焼けのなどの加熱が不十分な状態では、肉に菌が生き残っている恐れがあります。
中心までよく加熱して食べるようにしましょう。

二次汚染に注意！

- ！ 焼肉のときは、生肉専用の“はし”や“トング”を用意し、食事をする“はし”で生肉を扱わないようにしましょう。



- ！ まな板、包丁などの器具も生肉専用のもを用意するか、生肉に使った後は、十分に洗浄・熱湯消毒などを行ってから他の食品に使いましょう。



お問い合わせは各区保健福祉センター衛生課へ

青葉区	電話	022-225-7211	内線	6721~6726
宮城野区	電話	022-291-2111	内線	6721~6723
若林区	電話	022-282-1111	内線	6721~6723
太白区	電話	022-247-1111	内線	6721~6723
泉区	電話	022-372-3111	内線	6721~6723

ホームページ「仙台市 食の情報館」もご覧ください

<http://www.city.sendai.jp/kenkou/seikatsu/food/>