

～食中毒予防～ カンピロバクター

県中保健福祉事務所 生活衛生部
食品衛生チーム

とある日のこと



ううう…

具合が 悪そうだね
だいじょうぶ？



昨日から 熱が出て、
下痢も 止まらなくて…

それは つらいね
何か変な物でも食べた？



変な物…？
特に変わったものは…

とある日のこと



あ…



何か思い当たること
あった？



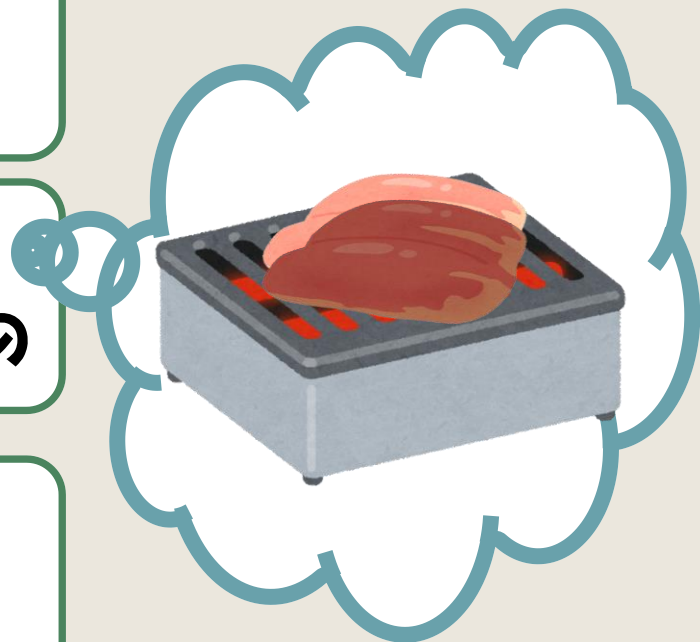
4日前 家族で
焼き肉したんだけど…



そのとき
と肉が 生焼けだったの



でも 焼き直すのが
面倒で そのまま
食べちゃった




とある日のこと




もしかして
原因って それじゃない？




ええ…
でも 4日前だよ…



時間が 経ってから
具合が 悪くなることも
あるみたいだよ



食中毒かも しれないから
病院にいってきなよ



そうする…
ううう…

食中毒って？



食中毒をおこす 細菌や
毒物を 含む 食品を
食べると 腹痛や
下痢 など 具合が
悪くなり 最悪の場合
死亡することが あります



食中毒



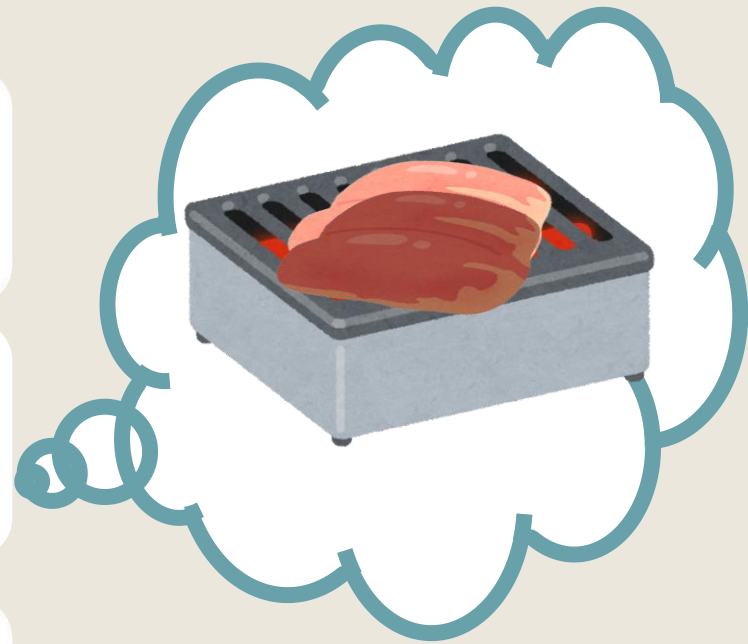
一週間前 家族で
焼き肉したんだけど...



そのとき
とい肉が生焼けだったの



でも 焼き直すのが
面倒で そのまま
食べちゃった



カンピロバクター
という 細菌が
原因かも しれません



カンピロバクターって？



ニワトリ や ウシなどの 家畜が
持っている 細菌 です
感染すると 下痢 や 腹痛 発熱
といった 症状が 出ます

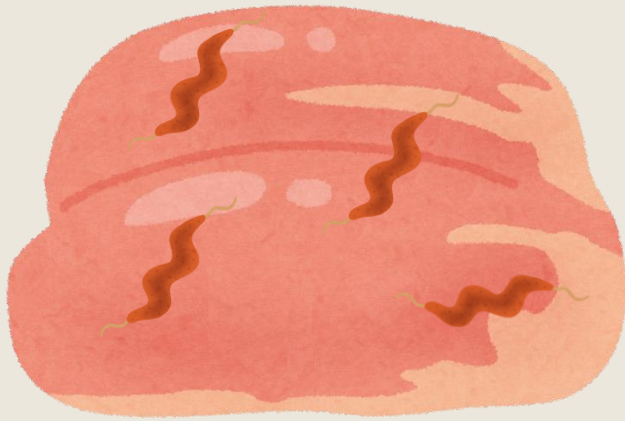
感染から 発症まで
時間が かかることが
あります
(1～7日)



出展：国立感染症研究所ホームページ

(<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/385-campylobacter-intro.html>)

原因となる食品



生の肉
(特に 鶏肉)

殺菌されていない
山水 や 井戸水



どんなことに気をつければ良い？

生の肉を 食べない
(半生やタタキを含む)



山水 や 井戸水を
そのまま 飲まない



肉を食べる時…

① 器具は かならず 使い分ける
(生肉を扱った **ハシは 専用**に！)

② 中まで しっかりと 火を 通す
(**肉の色が 変わるまで 加熱**！)

③ 生の肉は 食べない
(**半生の 状態でも 食べない**！)

どんな 肉でも しっかりと 火を とおす