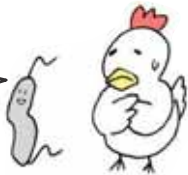


身近な食中毒菌 カンピロバクターにご注意!

ポイント①鶏肉にはほとんどいます!

生の鶏肉にはかなりの割合でカンピロバクターという細菌がいます。加熱で簡単に死滅しますが、鶏肉の加熱が不十分だと食中毒になる場合があります。

生の鶏肉自体にいますので、新鮮だから大丈夫という考え方は間違いだよ!



ポイント②こんな症状

少量の菌で感染し、発症するまでの潜伏期間が2~7日と長いのが特徴です。症状は下痢、腹痛、発熱です。

◎カンピロバクターの食中毒件数は、毎年2位にあがっています。原因としては飲食店での鶏肉の生食、加熱不十分などが多いのですが、ご家庭でも以下の点に注意して、鶏肉を安全に美味しく食べましょう。

ポイント③焼き方に注意!

中心温度75℃、1分以上の加熱が必要です。外側が焦げていても中が生焼けだと食中毒の恐れがあります。

◎焼き鳥などでは火力にバラつきがあると、先端と手元でかなり、温度が変わってしまいます。

◎肉と肉の間も加熱不足になりやすいよ。しっかり焼いてね!



ポイント④調理器具に注意!

調理実習などで、鶏肉を使った料理とサラダなどを同じ調理器具で調理して、食中毒が発生する事例も多いです。

◎調理器具を介して食中毒菌が汚染する事を二次汚染といいます。

◎生肉などを扱ったら、洗剤でしっかり洗浄してね!!



東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2018年
1月2週
(2号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

