

8月は「食品衛生月間」 食肉を原因とする食中毒にご注意!

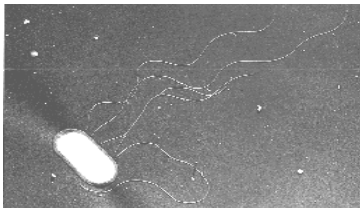
食肉が原因となる食中毒菌は、**腸管出血性大腸菌(O157等)**、**カンピロバクター**、**サルモネラ属菌**等があります。特に、**カンピロバクター**による食中毒は近年多く発生しています。そこで、夏場に多発する細菌性食中毒予防のポイントをまとめてみました。

カンピロバクター



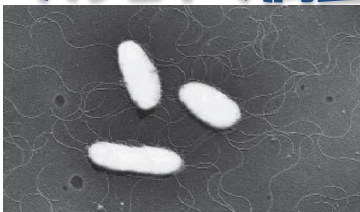
- 【特徴】**
- ・牛、豚などの家畜や鶏などの腸管内に分布。
 - ・酸素が少ないところを好む。
 - ・常温の空気中では、徐々に死滅していくが、**4℃以下**の温度ではかなり長い間生きている。
 - ・少ない菌量でも発症する。
- 【症状】**
- ・潜伏期間 **2～5日**
 - ・下痢、腹痛、発熱、おう吐、倦怠感、頭痛等で多くは1週間で治癒

腸管出血性大腸菌



- 【特徴】**
- ・発症菌数が非常に少ない (**わずか数個でも発症**)
 - ・感染力が強く、便などを介して人から人へ二次感染
 - ・熱や市販の消毒剤で死滅する。
- 【症状】**
- ・潜伏期間 **3～8日**
 - ・下痢、腹痛、血便などで、重篤化すると死亡することもある。

サルモネラ属菌



- 【特徴】**
- ・人畜共通疾患の原因菌(鶏、豚、牛、ペット等は腸管に高率に保菌)
 - ・サルモネラが付着した肉や卵を原料として使用した時、調理済食品を汚染します。
 - ・調理従事者自身がサルモネラの保菌者となって食品を汚染し食中毒をひき起こすこともある。
- 【症状】**
- ・潜伏期間 **5～72時間**
 - ・下痢、腹痛、発熱、おう吐、頭痛など

予防のポイント

- ① 食肉、食鳥肉の生食は避ける
- ② 生肉を冷蔵庫で保存するときは、ビニール袋や容器に入れて、他の食品に接触、汚染しないように
- ③ 食材を十分加熱(中心部を75℃以上で1分以上)する。
- ④ 生肉を取り扱う包丁、まな板などの調理器具は専用のものを使用し、他の食品を汚染しないように、特にバーベキュー等では、生肉を扱う専用のトングなどを用意しましょう!

8/6は「しが☆まなび☆発見!」11時～16時 於:文化産業交流会館(米原市下多良二丁目)

催しでは、体験プログラム、実演、セミナー展示ブースなど、健康のみならず暮らし、環境など同時並行で各種プログラムを提供します。この中で、長浜保健所からも次をテーマとして参加しますので、ご参加をお待ちしています。

- ① 正しく手を洗おう!(食中毒を予防しよう)
- ② あなたの健康、大丈夫ですか?～セルフチェックのお手伝いします～