

# 食中毒 事件簿

5

## “やっつける”を失敗

- 原因食品  
焼き鳥
- 病因物質  
カンピロバクター
- 健康被害の状況  
10名が下痢・腹痛・発熱など



## 原因はどこに・・・？



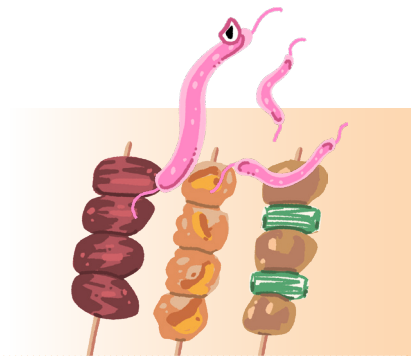
焼き鳥、特にレバーは食感が大事なので、レア気味に焼いていました。新鮮な鶏肉は安全だろう、多少火が通っていなくても大丈夫だろう、レア気味のほうが喜ばれるだろうと誤解していました。

### 原因

肉の加熱が不十分で、カンピロバクターをやっつけられなかった

## カンピロバクター 食中毒事件、多発！

	潜伏時間	発熱	おう吐	下痢
症状	2～5日	○	○	○
	ギラン・バレー症候群（手足のマヒや呼吸困難）を引き起こすことがある			
原因食品	● 鶏肉、牛肉 など			
予防方法	● 食品中心部までの十分な加熱（75℃で1分以上） 新鮮な鶏肉ほど多くのカンピロバクターがついています。“新鮮だから安全”は間違いです。さらに、 <b>食材の表面だけでなく内部にまで菌が潜んでいる</b> ことが知られています。必ず中心部までよく火を通しましょう。 ● 調理器具の使い分け、洗浄・消毒			



## 生の肉には**危険**がいっぱい！

肉を生や加熱不十分な状態で食べることは、禁止されていないものでも**食中毒のリスクが非常に高く**、後遺症や死に至ることもある危険な行為です。

肉を提供する際には、中心部まで十分に加熱しましょう。

### ■ 生食用食肉

- 取りあつかうには守らなければならない基準がある
- 子どもや高齢者など抵抗力の弱いかたへの提供は控える

牛肉		● レバー <b>生食禁止</b> ● ユッケ等 生食用の規格基準あり
豚肉		<b>生食禁止</b> （内臓を含む）
馬肉		生食用の衛生基準あり
鶏肉		規制はないが <b>食中毒事故が多発</b> （重度の後遺症を引き起こした事例もあり）