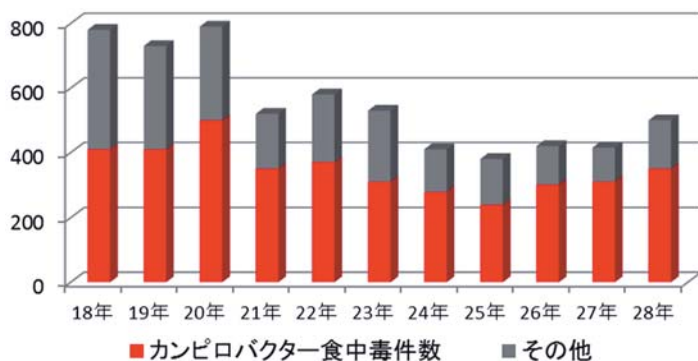




鶏肉を調理する際には十分に加熱して カンピロバクター食中毒を予防しましょう!



鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの
半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!



●厚生労働省 食中毒統計調査(平成28年)

平成28年に発生したカンピロバクター食中毒のうち、生または加熱不十分な鶏肉料理を提供した104件の飲食店等が営業禁止や停止等の措置を受けています。

《代表的な原因食品》

鶏刺し、鶏タタキ、鶏わさ、
(加熱不十分な)焼き鳥、レバー串 等



カンピロバクターの
電子顕微鏡写真

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状: 下痢、腹痛、発熱
(食べてから1~7日で発症)

対策: 十分な加熱(中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

《ご注意ください!》

安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』
ではありません!!

ハチミツを与えるのは **1歳** を過ぎてから



赤ちゃんのお母さん・お父さんやお世話をする方へ

1. 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって、乳児ボツリヌス症にかかることがあります。
2. ハチミツは1歳未満の赤ちゃんにリスクが高い食品です。
3. ボツリヌス菌は熱に強いので、通常加熱や調理では死にません。1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。

食品事業者の方へ

ハチミツおよびハチミツを含む食品は「1歳未満の乳児には与えないで下さい。」という情報を、表示などにより消費者に分かりやすく提供するようにお願いします。

食中毒事例



《概要》

平成29年7月、広島県内の小学校の児童9名が気分不良及びおう吐の症状を訴え、救急車で病院へ搬送された。

調査の結果、前日に収穫したジャガイモを翌朝湯がき、喫食し、このうち9名が発症していた。

ジャガイモの残品から「ソラニン」が検出された。

《原因食品》 ジャガイモ

《病因物質》 ソラニン



一般にジャガイモの芽にソラニンが含まれています。

表面が青み（緑色）がかっているジャガイモはソラニンの濃度が高いこともあり、少量でも発症することがあります。

ソラニンは、ゆでても分解されません。

ジャガイモは直射日光の当たらない涼しい場所に保管しましょう！