

消費者との懇談会の開催

北とぴあにて消費者懇談会を開催

北区保健所及び北区食協は、令和2年2月10日（月）に北とぴあ 7F 第2研修室にて消費者懇談会を開催した。

懇談会では、北区保健所 生活衛生課 前島 孝治主任が「カンピロバクターにご用心！」をテーマとして講演を行い、食中毒の原因や食中毒発生予防について詳しく説明された。

また、講演後に講師と消費者の意見交換が行われ、食の安全安心に対する関心の高さが窺われた。

食中毒菌 カンピロバクター

特徴
……鶏や牛、豚などの腸に住む細菌
市販されている鶏肉には高い確率でカンピロバクターが付着。
ノロウイルスと発生件数のトップを争う食中毒菌。少量(100個程度)の菌数でも発症する感染力の強い菌。
主に鶏や牛、豚などの腸管内に分布していて、これらの動物のフンに汚染された食肉や水を介して食中毒を引き起こす。

原因食品
食肉(特に鶏肉)・飲料水・サラダなど
1. 生または加熱不足の肉(特に鶏肉)
2. 鶏肉などを調理したまな板や包丁に付着した菌により汚染された生野菜など
3. 動物のフンで汚染された井戸水・沢水

(鶏さし)

カンピロバクター

にご注意ください!!

症状
潜伏期間は2〜7日(平均2〜3日)で、他の食中毒菌と比較して長いの
が特徴。発熱、倦怠感、頭痛が起こり、
次に吐き気や腹痛に襲われる。その
後数時間から2日くらい後に下痢症
状が現れ、水のような便が出る。

予防のポイント
1. 食肉は、中心の色が変わるまで加熱(75℃以上で1分以上)をする。
2. 熱や乾燥に弱いので、調理器具はよく洗浄し、消毒後十分に乾燥させる。
3. 井戸水、沢水などは、煮沸などにより殺菌してから利用する。
4. 食肉に触れた手は、よく洗ってから他の食品を扱う。

●まな板の手入れ

① 洗剤でよく洗う
② 流水でよくすすぐ
③ 消毒薬を表面につけ、3分以上放置する
④ 十分乾燥させる