

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所（健康福祉局）
健康部 食品衛生課
担当：浅沼、安間
電話：972-2646 内線：2646

食中毒に注意しましょう！

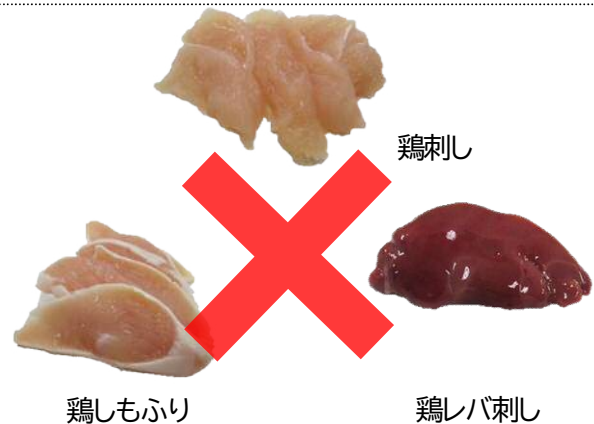
夏は、食中毒の多い季節です。新型コロナウイルス感染症予防だけでなく、食中毒にも注意が必要です。家庭で調理をする際には、手洗いや調理器具等の洗浄を徹底し、食品はしっかり加熱しましょう。また、生鮮食品や調理済み食品は冷蔵庫に保存し、早めに食べきるようにしましょう！

カンピロバクターによる食中毒防止対策期間中です！

本市では、5月～9月を「カンピロバクター食中毒防止対策期間」と定め、食品等事業者や消費者に対し重点的に指導・啓発を行っています。

去年は、緊急事態宣言が解除された後の6～7月に、鶏刺しなどの生又は加熱不十分な鶏肉料理を提供している飲食店でのカンピロバクター食中毒が多発しました。

- ◆ 鶏肉などのお肉は、中心部まで十分に加熱して食べましょう。
- ◆ 生のお肉に触れた手や包丁、まな板は十分に洗浄消毒しましょう。
- ◆ 焼肉の際は、生のお肉専用の箸やトングを使いましょう。



飲食店を利用される際も、**中心部まで十分に加熱された鶏肉料理**を選びましょう。

食品のテイクアウト・デリバリーを利用するときのポイント！

調理から喫食までの時間が長くなると、細菌による食中毒が発生しやすくなります。食べる側も気を付けて食中毒を防ぎましょう。

- ◆ **食べきれる量を購入しましょう。**
- ◆ **適切な温度で保管しましょう。**

【テイクアウトを利用】

- ・ 予約をして、出来上がる時間に受け取りに行くようにする。
- ・ 保冷バックを用意して持ち帰る。
車内に長時間放置しない。



【デリバリーを利用】

- ・ 置き配サービス※を利用する場合、日かげなどの涼しい場所を指定し、配達後はすぐに受け取って室内で保管する。
(※玄関前、置き配バッグ、宅配ボックス、車庫、物置など、指定した場所に非対面で荷物を届けるサービス)

- ◆ **購入した食品は早めに食べましょう。**

- ・ 食べきれず残った食品は、清潔な容器に入れ冷蔵庫で保管し、しっかりと再加熱して早めに食べる。

生又は半生(加熱不十分)の鶏肉料理で カンピロバクター食中毒!

令和2年に名古屋市内で発生した
カンピロバクター食中毒

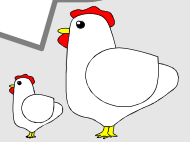
発生日	原因施設	主な提供メニュー
6月	飲食店	鶏刺盛合せ
6月	飲食店	鶏刺盛合せ
7月	飲食店	鶏刺盛合せ
7月	飲食店	ささみ霜降り
7月	飲食店	焼鳥

令和2年の1年間で、カンピロバクター食中毒
が5件発生し、そのほとんどの事例で生又は
半生の鶏肉料理が食べられていました。

新鮮だから生で
食べても大丈夫??

間違いです。

「新鮮」「朝挽き」「炙り」と、
メニューに記載があっても
食中毒予防とは関係ありません。



ポイント

飲食店では、生や半生の鶏肉料理は避け、
**中心部まで十分に加熱した
鶏肉料理を選びましょう!**

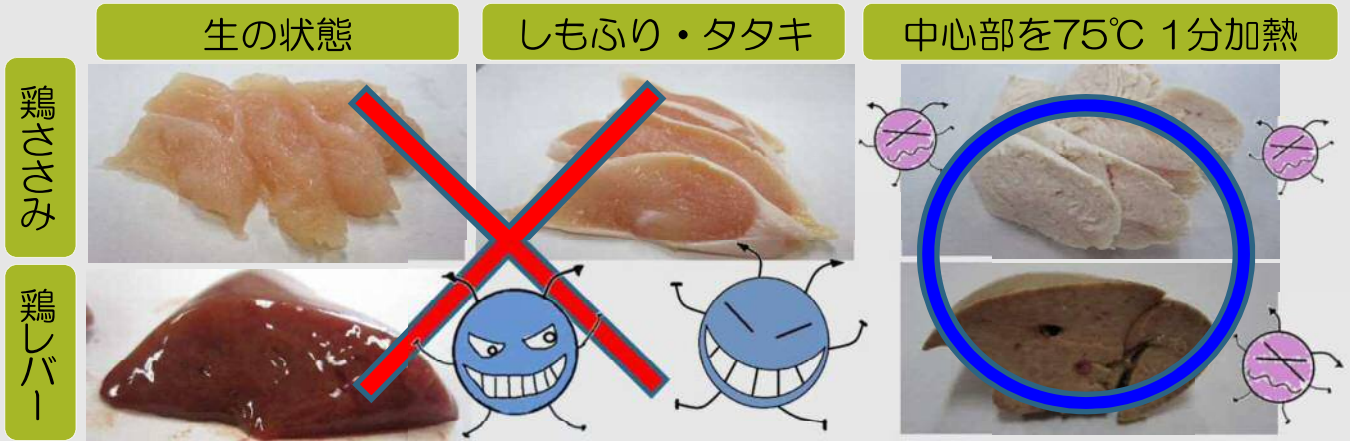


「新鮮だから生で食べられる」はまちがいです。
加熱した料理を安全においしく食べましょう!

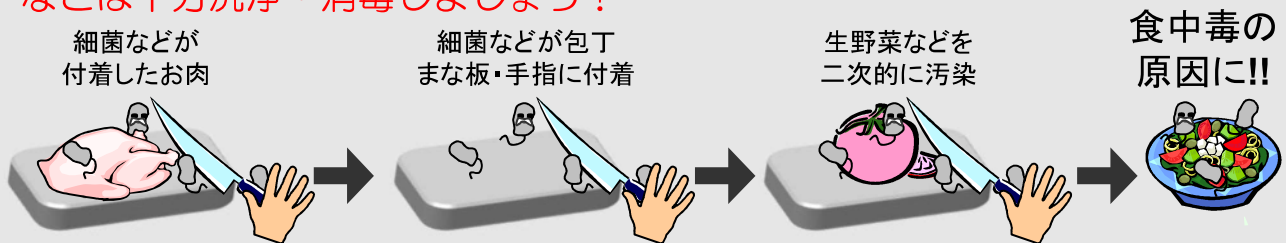
詳しい情報は、名古屋公式ウェブサイトに掲載しています。



お肉は十分に加熱して 安全に食べましょう！



- ☑ 鶏ささみの加熱実験では、15秒間の湯通しでも、カンピロバクターが検出されました。
- ☑ 鶏肉以外にも、牛や豚などの生肉に食中毒を引き起こす細菌などが付着していることがあります。肉や食肉調理品（メンチカツ、ハンバーグなど）は、**中心部の色が変わるまで、十分に加熱（75℃1分間以上）**しましょう！
- ☑ 焼肉店やバーベキューなどでは、生肉専用のトングや箸を使いましょう！
- ☑ 生肉に触れた手や包丁、まな板から細菌などが移るため、**手や包丁、まな板などは十分洗浄・消毒**しましょう！



生や半生のお肉による食中毒の主な原因菌・ウイルス

腸管出血性大腸菌 (O157など)	カンピロバクター	E型肝炎ウイルス
<ul style="list-style-type: none"> ◆牛などの家畜の腸管内に存在する。 ◆重症化すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの合併症が発症し、死に至ることがある。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆主に鶏、牛、豚などの腸管内に存在する。特に鶏肉の汚染率は高い。 ◆後遺症としてギラン・バレー症候群（手足のまひ・呼吸障害など）が発症することがある。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆豚、鹿、猪などの肝臓や筋肉に存在する。 ◆感染しても症状が出ないことが多い。重症化すると死に至ることもある。
[潜伏期間] 2～7日 (平均3～5日)	[潜伏期間] 1～7日 (平均3日)	[潜伏期間] 15～50日 (平均6週間)
[主な症状] 激しい腹痛、 下痢（血便も）、発熱	[主な症状] 腹痛、下痢、 発熱	[主な症状] 発熱、腹痛、 黄疸、食欲不振