

＜夏場は、カンピロバクターによる食中毒に注意が必要です＞

特に、夏場は、カンピロバクターによる食中毒に注意が必要です。

カンピロバクターによる食中毒の主な症状は下痢、腹痛、発熱等で、潜伏時間が平均２日から３日と他の食中毒菌に比較して長いので、食中毒と気が付かない場合があります。カンピロバクターは、ニワトリやウシなどの腸管にいる細菌で、熱に弱いので、冷蔵保管と十分な加熱で食中毒を予防することができます。新鮮な鶏肉からも見つかり、生・半生・加熱不十分な鶏肉料理は特に注意が必要です。

焼肉やバーベキューでの食中毒に注意しましょう！

カンピロバクター食中毒を予防するため、
食肉の調理の際は次のことに気をつけましょう

- ① 生肉を触った後は、**消毒用石けん**を使用して手洗いをしましょう。
- ② 食肉の処理に使用した**まな板や包丁は、よく洗浄し消毒**しましょう。
- ③ 食肉を調理する際は、**中心部まで十分に加熱（75℃1分以上）**しましょう。
特に、若齢者、高齢者のほか抵抗力の弱い方は、**生肉等を食べないように**しましょう。
- ④ 生肉と加熱済み食品は別々に**冷蔵庫に保管**しましょう。
- ⑤ **「焼く箸」と「食べる箸」を区別**して使用しましょう。

◆◆◆ 食中毒予防には食中毒予防３原則と手洗いを！ ◆◆◆

食中毒予防３原則とは、食中毒を引き起こす菌やウイルスを
「つけない（清潔）・ふやさない（冷蔵）・やっつける（加熱）」ことにより
食中毒を予防する方法です。

「つけない」 …食材や手、肉や魚を扱ったまな板や包丁はこまめに洗いましょう。

「増やさない」 …調理後はすぐに食べ、保存する場合は冷ましてから冷蔵庫に入れましょう。

「やっつける」 …肉は中心部まで十分加熱しましょう。

【参考】本県での食中毒発生状況（中核市を除く）

発生年	件数	うち、カンピロバクターによるもの	
		件数（再掲）	全体に占める割合
平成２７年	7	2	28.6%
平成２８年	9	3	33.3%
平成２９年	4	2	50.0%
平成３０年	3	1	33.3%

平成31年・令和元年	2	0	0.0%
令和2年	4	1	25.0%
令和3年	3	1	33.3%
令和4年	3	1	33.3%
令和5年	5	1	20.0%
令和6年	5	3	60.0%
令和7年（7/22 現在）	3	0	0.0%

※中核市（青森市、八戸市）の状況については各市へ個別に問い合わせください。