

カンピロバクターを こうりやく 攻略せよ!!!!



▽せつめい

レア度

No.29229 にくにつく カンピロバクター

種類 食中毒菌

大きさ 1/1000mmくらい(目に見えないくらい小さい!!)

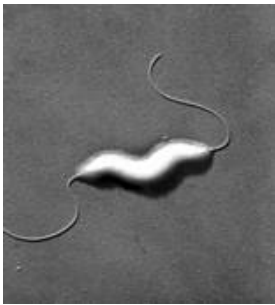
出現地 ニワトリ、ウシやブタの腸管内

生の肉、土や川などの環境

強さ 苦手な空気中や乾燥したところでも
しぶとく生き残る 意外とタフなんです♡



ほんとはこんな姿をしているよ★



「新鮮な肉だから安全」
ではないのだよッ

少しの菌で感染力 **大**

ファイヤー!!

弱点 熱にとっても弱い



写真提供 地方独立行政法人 大阪健康安全基盤研究所

症状 **腹痛、下痢、発熱、頭痛、だるさ**など

(食べてから1~7日後)

もしかすると... **ギランバレー症候群** (食べてから数週間後)

※ギランバレー症候群: 筋肉を動かす神経が障害される病気で、
手足や顔の神経の麻痺、呼吸困難などを起こす



カンピロバクターの攻略方法は?

こうりやく



裏面をチェック!!



カンピロバクター Lv.■■■
HP



あなた Lv.■■■
HP

カンピロバクターが現れた！
あなたは どうする？

▶ にげる
加熱する
器具を使い分ける

▶ お肉の生食は避けましょう！

未加熱又は加熱不十分な料理(※)は選ぶのを避けましょう！

※鶏肉や鶏レバーの刺身、鶏タタキ、鶏わさなど

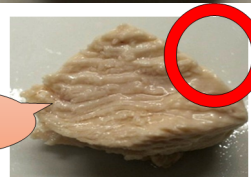
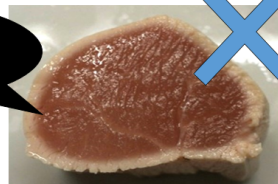


▶ 生肉は十分に加熱しましょう！

鶏肉、牛肉、豚肉など生肉は中心部の色が変わるまで十分加熱しましょう (75°C 1分以上)

加熱が不十分な場合は再加熱しましょう！

よく見ると...
表面は焼けているけど
中が生(ピンク色)!!



中までよく
焼こう!!

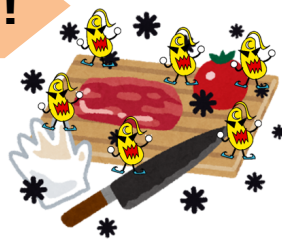
▶ 生肉と他の食材で調理器具を使い分けましょう！

生肉を扱った調理器具をそのまま他の食材に使用すると、他の食材に菌が移ってしまいます！

生肉に使用したまな板や包丁は洗剤でしっかり洗い、熱湯などで殺菌しましょう！

特に焼肉の時はトングとお箸は使い分けましょう！

生肉を触った後は手洗いもしっかりしましょう！



詳しくは、大阪府ホームページへ

大阪府 カンピロバクター

検索



お問い合わせは最寄りの保健所へ

健康医療部生活衛生室食の安全推進課 令和2年6月作成
〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目
TEL 06(6941)0351(代表) / FAX 06(6942)3910
ホームページ <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/index.html>



Twitterでも
情報配信中♪



@osakaprefPR #食の安全安心