

○5/1~7/31 不正大麻・けし撲滅運動展開 ○6/19~25 ハンセン病を正しく理解する週間 ○6/20~7/19「ダメ。ゼッタイ。」普及運動

●**栃木県や県南地域でもカンピロバクターによる食中毒!**

カンピロバクター食中毒は最近発生が多く、イベントでの加熱不十分な鶏肉から500名を超える患者さんの報道もありました。これからバーベQなど野外での食事の機会も多くなりますので、鶏肉や牛肉等の取り扱いには注意しましょう。

●**カンピロバクターは牛や鳥などの腸内にいる食中毒菌**

**現在の食鳥処理技術では、100%菌を除去することは困難です**

●**症状** : 下痢、腹痛、発熱、悪心、おう吐、頭痛、倦怠感 等

**潜伏期** : 1~7日 (2~5日)

●**多くの患者さんは、1週間程で治癒します。(重篤例はまれですが、乳幼児や高齢者、抵抗力の弱い方では重症化する危険もあり注意が必要)**

●**家庭でのカンピロバクター食中毒の予防は?**

- \* **食肉を十分に加熱調理 (中心部が75℃以上1分間以上の加熱)**
- \* **食肉は他の食品と調理器具や容器を区別して扱う**
- \* **食肉を扱った場合は十分手を洗ってから他の食品を取り扱う**
- \* **生食肉に触れた調理器具等は使用後に洗浄・殺菌をする**

県南健康福祉センター (8:30~17:15: 閉庁日を除く)

**0285-22-0302** (生活衛生課 食品衛生4235)