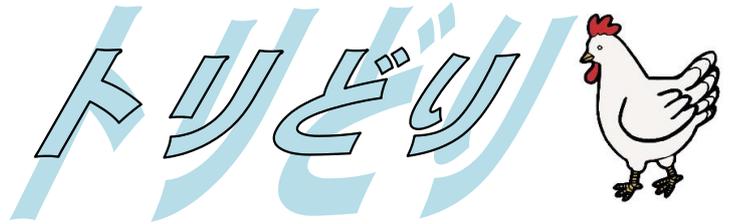


食鳥検査情報紙

(平成27年度 NO.1)



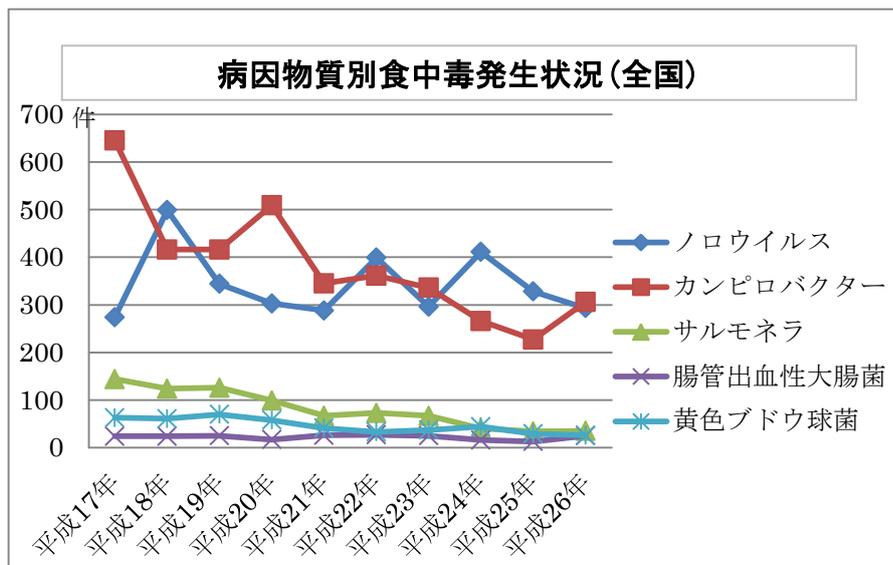
埼玉県食肉衛生検査センター 食鳥検査担当 発行

食鳥処理場の皆さんへ

鶏肉の取り扱いに注意！

食中毒の発生件数は年々減少傾向にあるが、カンピロバクターが原因である食中毒は依然、高い発生状況を維持しており、平成26年では全国で306件、埼玉県でも7件発生しています。

市販鶏肉の約8割はカンピロバクターに汚染されているため、カンピロバクターに起因する多くの食中毒事件は鶏肉が感染源ともなわれています。



去年は
カンピロバクター
による食中毒が
一番多かったね



「さいたまっち」

鶏肉の生食は非常に危険！ 鶏肉を生食で提供しないことはもちろん、**取引先・消費者にも、鶏肉を生食しないよう注意**をお願いします。

二次汚染に注意！ 鶏肉を処理した後は洗浄・消毒を徹底してください。

！！予防のポイント！！

- ★ 菌を「つけない」 : 手洗いの励行と使用器具の使い分け
- ★ 菌を「増やさない」 : 温度管理と先入れ先出しの徹底
- ★ 菌を「やっつける」 : 十分な加熱と使用後の器具の洗浄・消毒・乾燥

埼玉県食肉衛生検査センター 食鳥検査担当

〒338-0001さいたま市中央区上落合5-18-24

TEL 048-853-7871 FAX 048-853-7872

E-mail p537871@pref.saitama.lg.jp



埼玉県のマスコット「コバトン」