

食鳥処理業者の皆さんが食中毒を減らすためにできること

(1) 食中毒菌の汚染を拡大させないよう、以下のことに注意してください。

- ① 砂肝・腸管・肝臓・胆のうなど、**菌が存在する部位を傷つけない**。
- ② 腸内容物が付着した場合、**速やかに取り除き、洗浄・消毒**する。
- ③ 包丁・まな板などの器具類は、**頻繁に洗浄・消毒**する。
- ④ **解体処理と調理を行う器具を分ける**。もしくは作業切り替え時に洗浄・消毒を行う。

(2) 販売先によっては、鶏肉・鶏レバーの生食や、加熱不足の危険をよく知らない方がいるかもしれません。以下の説明をお願いします。

- ① **生食**（鳥刺し、レバ刺し等）は**食中毒のリスクが非常に高い**。
- ② 表面を軽くあぶったり、湯引きしたりといった程度の加熱では、食中毒菌をなくすことはできません。必ず中心部まで**十分な加熱(75℃ 1分以上)**を行う。

実は怖いカンピロバクター食中毒

カンピロバクター食中毒は、下痢になっても1週間ほどで治り重篤化することはない、と思いませんか。

ところが、まれに後遺症として、手足の麻痺や呼吸困難などの重篤な症状を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がありますと指摘されています。

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



埼玉県マスコット
「コバトン&さいたまっち」