

今、気をつけたい食中毒

1 カンピロバクター食中毒

食べてから1～7日で発症し、下痢や腹痛などを引き起こします。感染後に手足の麻痺等の症状のギランバレー症候群を引き起こすこともあり注意が必要です。

食鳥処理業者・卸売業者のみなさんへ

飲食店営業者が鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」などの表示や商品規格書への記載により、確実に情報伝達してください。

飲食店営業者のみなさんへ

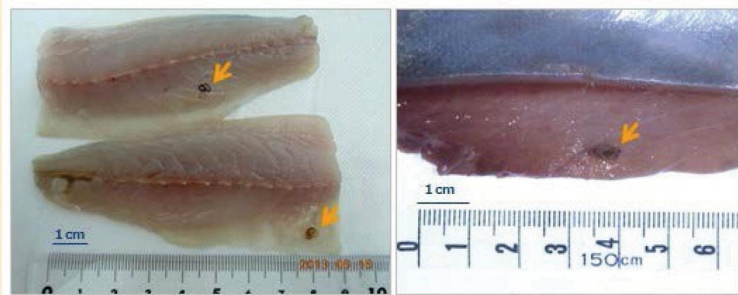
鶏肉は、**生または加熱不十分な状態で、お客さんに提供しない**ようにしてください。全国でカンピロバクターによる食中毒が多く発生しています。

2 アニサキス食中毒

アニサキス幼虫（寄生虫）が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。数時間から十数時間後に激しい痛みや嘔吐などを生じます。

飲食店営業者・魚介類販売業のみなさんへ

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- 刺身で提供する鮮魚は、目視で確認して、アニサキスがいないことを確認してください。
- 冷凍（ -20°C で24時間以上冷凍）または加熱（ 60°C では1分、 70°C 以上）をすることで殺すことができます。



提供：(公財) 目黒畜生虫館・小川和夫館長

厚生労働省ホームページより