



平成 27 年 5 月 1 日

緊急連絡!

気いつけや情報(Vol.51)

一般社団法人大阪外食産業協会
副会長・食の安全環境部門長 大倉 忠司

カンピロバクター食中毒にご注意！

大阪府食の安全推進課から食の安全安心【緊急情報】が入っておりますので、下記にお知らせいたします。お店にも周知徹底をお願いいたします。

(大阪府食の安全安心メール 2015.5.1【緊急情報】より)

4 月に入ってから、大阪府域でカンピロバクターによる食中毒が 5 件発生しています。カンピロバクターは、牛、豚、鶏の腸内に常在する食中毒の原因菌です。

特に鶏肉は 50%以上の確率で汚染されているため、鶏刺し、鶏のタタキなど加熱工程がない、または不十分なメニューはカンピロバクター食中毒の原因となる危険性がとても高い食品です。

これからの季節は、バーベキューなど屋外で調理をする機会も増え、肉を生焼けの状態で食べてしまう可能性もあります。

【カンピロバクター食中毒を防ぐために、次の 3 点を必ず守りましょう！】

- 1.食肉は中心まで十分に加熱（75℃で 1 分以上）し、鶏刺しや鶏のタタキなどは食べない（提供しない）。
- 2.食肉を加熱する時は、専用のトングや箸を使い、食べる時の箸と使い分ける。
- 3.生の食肉を扱った後は、手指や器具をよく洗う。

参考：大阪府食の安全推進課ホームページ「知ろう！防ごう！カンピロバクター食中毒」

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/kannpirobakuta-.html>

■悪質なトラブルなどの情報を『気いつけや情報』へ是非ご提供下さい。ご連絡先はORA事務局
【TEL:06-7668-5575／FAX:06-7668-1075】まで。