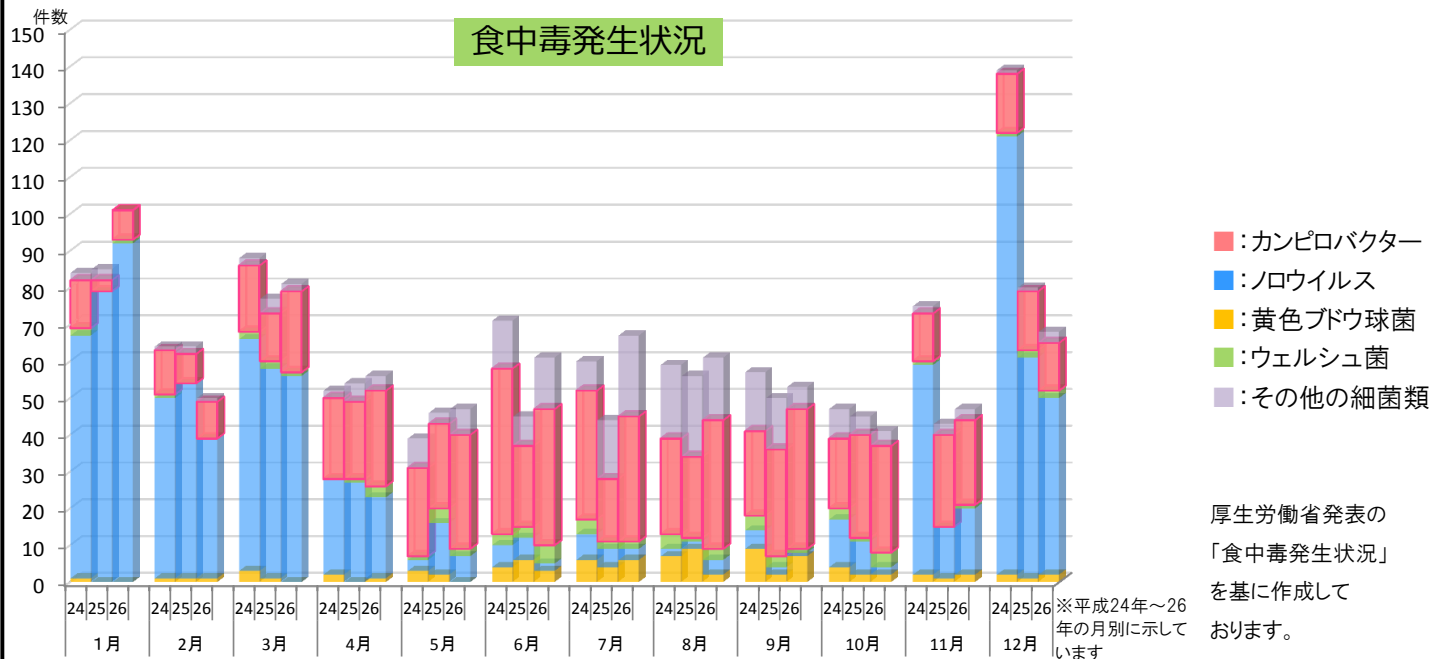


カンピロバクター—食中毒とは？

食中毒のニュースで「ノロウイルス」をよく耳にしますが、その他にも、細菌では「カンピロバクター」によるものも多く発生しています。



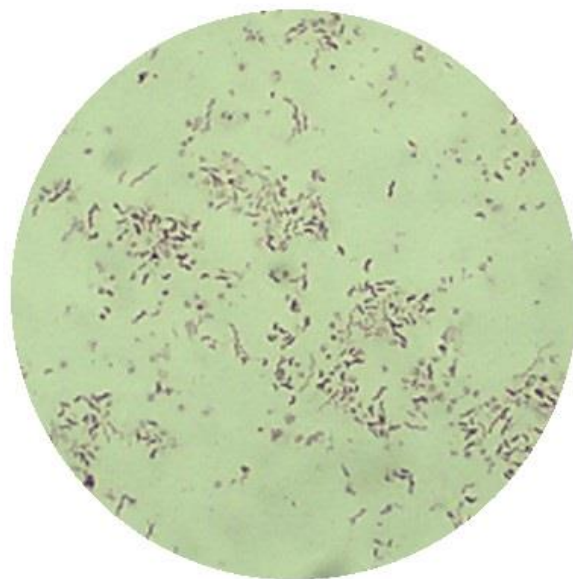
食中毒は5～9月が増加する時期ですが、カンピロバクターは10月まで発生件数が多い傾向にあります。

潜伏期間は約2～5日で、発熱・倦怠感・頭痛・吐き気・腹痛などが主症状です。

そのため、初期症状は風邪と間違われることもあります。

～ カンピロバクターとは ～

- 家畜や家禽、ペットなどの腸内に存在します。
- 汚染された食肉（特に鶏肉）や井戸水などを、十分な加熱や殺菌をせずに摂取すると、感染する可能性があります。また、二次汚染を受けた食材でも同様です。
- 加熱（中心部を75℃以上で1分間）により死滅します。
- *食品は十分加熱して食べる
*食肉と他の食品との接触を防ぐ
*食肉調理後の調理器具の消毒・乾燥
*手洗いの徹底 …などで感染を予防できます。



弊社では**食の安心・安全**のため、食品・食材の微生物検査を行っております。
また、腸内細菌検査は感染の早期発見に繋がります。
食中毒予防のため、併せて定期的な検査をお勧めします。

株式会社

九州保健ラボラトリー

Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoko.jp/>