

# ワッくん健康通信

平成24年6月発行

発行元：鶴見福祉保健センター

第14号



## ～カンピロバクター食中毒～

特に鶏肉  
に注意！

カンピロバクターはトリをはじめ、ブタ、ウシなどの腸管内に住んでいる食中毒菌で、食肉処理の段階で肉がこの菌に汚染されると考えられています。

今回は、特に鶏肉によるカンピロバクター食中毒が全国的にも多いため、鶏肉にスポットを当てて、ご紹介します。

### ●主に原因となっている食品

鶏肉の「生食」や「不十分な」加熱による鶏料理

「生食」・・・鶏刺し、鶏のたたき、鶏のレバ刺しなど

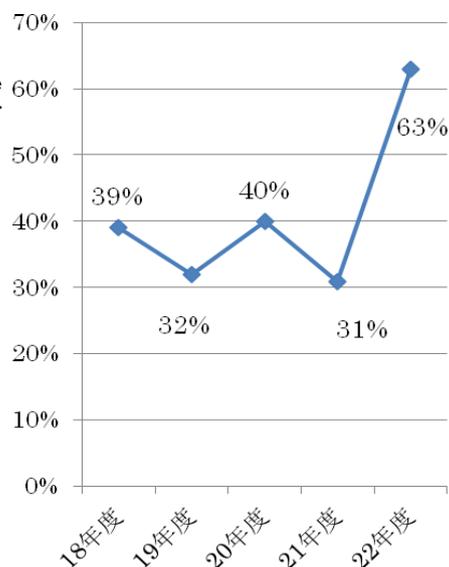
「不十分な」加熱による鶏料理・・・あえて半生の焼鳥など



鶏の刺身

レバ刺

ユッケ



【鶏肉からのカンピロバクター検出状況】

新鮮な鶏肉でも、カンピロバクターに高率で汚染。

⇒少量の菌数（数百個でも発症することがある）でも

食中毒を起こすため、「生」または「加熱不十分」

な状態で食べることは食中毒のリスクが高く

大変危険！！

### ●食中毒の症状

下痢、腹痛、発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛、吐き気など  
稀に敗血症や髄膜炎



### ●症状がでるまで

原因となる食品を食べてから症状がでるまで2～7日かかる。（平均2～3日）

### ●予防のポイント

◇ 鶏肉は肉に厚みがあるため（唐揚げや串焼きなど）、中心部まで火が通りにくいので注意。

⇒目安：肉はピンク色の肉が茶色になるまで十分に加熱する。

◇ 強火で焼くのは危険。

⇒あまり強火で焼くと、表面は焼けるが中心は生のことがあるので要確認。

◇ 肉を触った後は手をよく洗う。

◇ 肉を使った後のまな板・包丁などは、必ず洗剤でよく洗ってから熱湯又は塩素系の漂白剤などで消毒。



生食で安全といえる鶏肉は  
ありません！

鶏肉を食べるときは、中心までよく  
加熱して食べましょう！

お問合せは  
生活衛生課食品衛生係  
電話：510-1842  
まで

チューイ

# ねずみに注意!

～ねずみの習性を知って家を守りましょう～

◎家屋内やその周辺で見かけるねずみは主に次の3種類です。



《ドブネズミ》

体長：20～25cm  
体重：約300g  
尾の長さ：体長より短い  
生息場所：下水周辺、床下、  
庭



《クマネズミ》

体長：17～20cm  
体重：約200g  
尾の長さ：体長より長い  
生息場所：屋内、天井裏、  
ビル内



《ハツカネズミ》

体長：6～9cm  
体重：約30g  
尾の長さ：体長とほぼ同じ  
生息場所：人家、農耕地、  
農村

## ねずみの習性は?

- 主に夜間に行動します。
- 硬いものをかじります。
- 警戒心が強いです。
- 雑食性です。
- 繁殖力が強く、1回に6～8匹子供を産みます。



## 被害あれこれ

- 家具や食べ物をかじられる。
- 電線やガス管をかじられて停電や火事の原因になる。
- ねずみに寄生しているイエダニに刺され、かゆみを起こす。



など...

## 家を守るためのポイント

### ①エサとなる食べ物をなくす

- 食料品はふた付き容器や戸棚へしまいましょう。
- 台所は整理整頓しましょう。
- 生ゴミや食べ残しは放置しないようにしましょう。

### ②巣の場所や材料を与えない

- 室内や家の周りを整理整頓しましょう。
- 巣の材料になるポリ袋・紙などを放置しないようにしましょう。

### ③侵入路を断つ

- 排水溝や通気口には金網を、配管のすき間やエアコンなどのパイプ周りの穴は金だわしなどで塞ぎましょう。

### ★侵入場所のチェックポイント★

通気口、換気扇  
ドアや窓、屋根と壁のすき間  
電線やパイプの引き込み口  
軒下や戸袋内  
増改築部分のすき間



生活衛生課では、ネズミ捕獲用カゴの貸出や駆除等の相談を行っています。お気軽にご相談ください。

#### 【問合せ先】

鶴見区生活衛生課環境衛生係  
TEL：510-1845