



# 楽しかった宴会が……

## カンピロバクター食中毒と断定

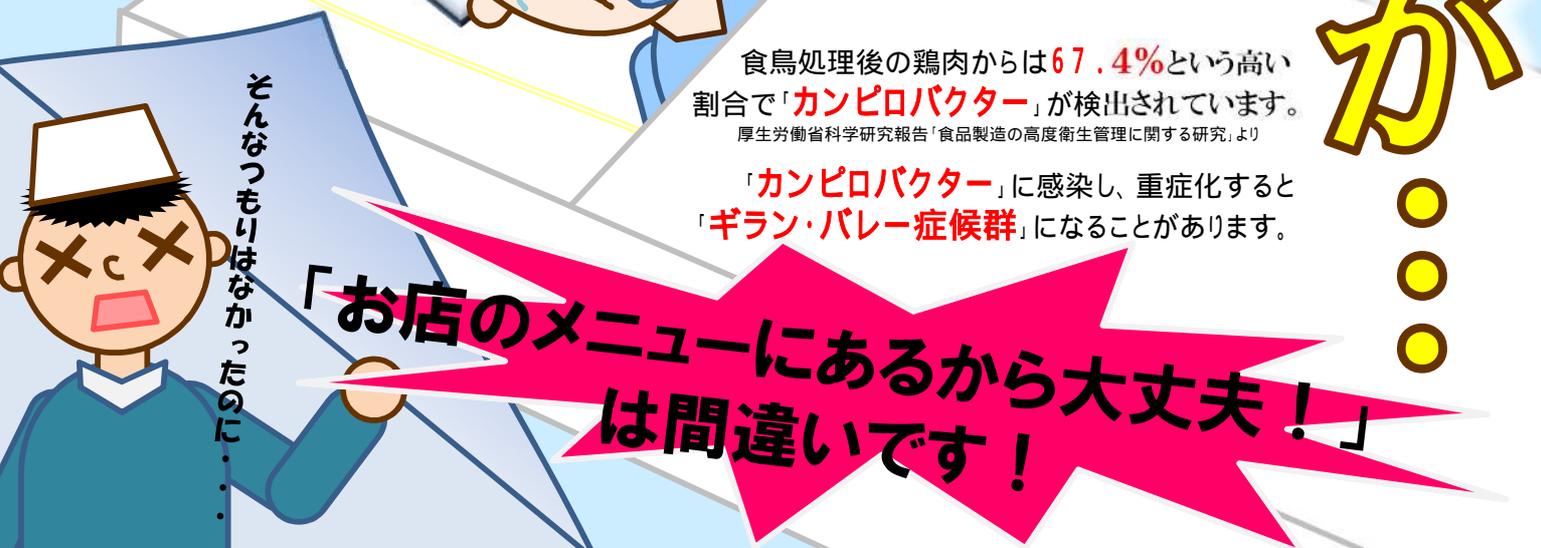


・手足のしびれ、歩行困難、摂食障害などの症状を呈し、「**ギラン・バレー症候群**」と診断された。  
・120日近く経ってから退院するも、顔面麻痺など神経系の障害が残り、神経再生を促進する治療を受けることとなった。



食鳥処理後の鶏肉からは**67.4%**という高い割合で「**カンピロバクター**」が検出されています。  
厚生労働省科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」より

「**カンピロバクター**」に感染し、重症化すると「**ギラン・バレー症候群**」になることがあります。



生のお肉には、

# 細菌・ウイルス・寄生虫

がついています。



生のお肉を取り扱う際には、

**「必ず細菌などが付着している」**

気持ちで、取り扱しましょう。



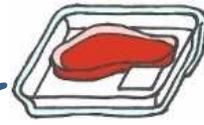
菌たちがついています。

## お肉を安心して食べるための3ステップ

### 1 お肉を買ったら...



肉汁が他の食品に付着しないように「ビニール袋」に包む。



家についたら、すぐに冷蔵庫の「一番下の段」に保存する。

### 2 調理を始めたら...



つぎに



サラダやフルーツなどの生で食べるものは、肉料理の「前に」調理する。

バーベキューや焼肉の際には、焼く前の肉用「トンゲ」と焼いた後の肉用箸を使い分ける。

ひき肉料理だけでなく、肉料理は中心部まで十分に「加熱」する。

### 3 調理が終わったら...



生肉を触った「手」はしっかりと洗浄、消毒する。



生肉を扱った「まな板」「包丁」等は、しっかりと洗浄、消毒する。