广岛市中文信息月刊

Hiroshima NOW

7

2023

中文　No. 15

注意空肠弯曲杆菌食物中毒

カンピロバクター食中毒に注意　「ひろしま市民と市政」6 月 1 日号

湿度和气温高的季节，容易引起空肠弯曲菌的食物中毒。请采取加热、清洗、消毒等预防对策。

■ **空肠弯曲杆菌是什么？**

空肠弯曲菌是多种动物（如猪、鸡、牛）的寄居菌，在它们的肠道中有大量细菌。如果加工不适当，食用时引起传染可能性较高。

■ **感染了空肠弯曲杆菌会怎么样？**

2～7 天后会发生腹泻、发热、腹痛等症状。治疗需要一周左右。如果孩子和老年人感染了空肠弯曲菌，可能会重症。

预防幽门螺杆菌食物中毒的要点

■ **不吃生肉和半生肉**

- 新鲜的生肉中有空肠弯曲菌。不要有“新鲜所以安全”，“加热表面就可以了”的想法。
- 空肠弯曲菌在 75℃以上加热 1 分钟就会死亡。所以肉的中心部也要烧熟、煮透。
  - 肥肠、肉末和内脏都有细菌，所以要特别注意。

■ **防止加工生肉时的感染**

- 生肉和其他食品的菜板和刀具等要分开使用。
  - 请注意不要把肉汁占到生蔬菜和熟食上。
- 处理生肉后要及时清洗、消毒手和烹调器具。
- 烧烤时，使用生肉专用夹，筷子和叉子等餐具不要接触生肉。

咨询：食品保健课　电话. 082-241-7434