

注意空肠弯曲杆菌食物中毒

カンピロバクター食中毒にご注意を ひろしま市民と市政 6月1日号 (p1)

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

■ 空肠弯曲杆菌是什么？

空肠弯曲杆菌是多种动物（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杆菌，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杆菌。不要有“新鲜所以安全”，“加热表面就可以了”的想法。

☑ 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。

☑ 充分加热

- 肉类的中心部也要烧熟、煮透。（中心部 75°C 以上加热 1 分钟以上）
- 肥肠、肉末和内脏都有细菌，所以要特别注意。

咨询：食品保健课 电话. 082-241-7434

