

鶏肉は十分加熱しましょう

こんなことがありました。お店で頼んだ焼き鳥の中心部が生焼けでした。店員さん曰く「うちの鶏肉は新鮮だから大丈夫！」と。SNSではレア焼けの鶏ササミをトッピングしたサラダの写真もアップしていました。「表面炙ってあるから大丈夫でしょう？」と。実はどちらも食中毒を起こす危険性が高いのです。

昨年国内農場や処理場の調査報告によると、鶏肉の約40%強がサルモネラ菌に、ほぼ100%がカンピロバクターに汚染されていました。これらの菌は鶏の腸管内に常在しており、食鳥処理の過程で鶏肉に移行してしまいます。十分な加熱によってこれらの菌は死滅しますが、鶏肉は生焼けやレア焼けのような、加熱不十分な状態で喫食すると食中毒を起こします。鶏肉は中心部までしっかり火を通してからお客様に提供してください。

サルモネラ菌は8～48時間の潜伏期の後、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などを引き起こします。症状が出ないまま腸管内に保菌し、便の中に長い間排出され続ける場合もあります。また、カンピロバクターは2～5日間という長い潜伏期の後、高熱、嘔吐、腹痛、下痢、血便などを引き起こします。まれに神経の炎症により筋肉に麻痺が出る、ギランバレー症候群という病気を発症することもあります。どちらの菌も便から二次汚染につながる危険があります。体調に不安を感じたら、調理従事せず、受診しましょう。また、定期的な検便により健康管理に努めましょう。

当所では、サルモネラ菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの検便検査を行っています。皆様の健康管理にお役立てください。