

カンピロバクターによる食中毒にご用心！！



カンピロバクターによる食中毒は、国内で発生している細菌性・ウイルス性食中毒の中で最も多く、近年ではノロウイルスを抜いて第一位の発生件数となっています(図)。

年間を通して発生がみられ、注意が必要です。

カンピロバクターとは・・・

らせん状に弯曲した形態の細菌で、ニワトリ、ウシ等の家きんや家畜、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌しています。

少ない菌量の摂取でもヒトの腸管内で増殖し、食中毒症状を引き起こします。

症状

- ・下痢、腹痛、発熱、嘔吐、倦怠感など
- ・乳幼児・高齢者他、抵抗力の弱い方では重症化する場合もあり
- ・ギラン・バレー症候群という、手足のしびれや麻痺などの神経症状を伴う合併症になることもまれにあり



発症までの時間

- ・平均2～3日(比較的長い)

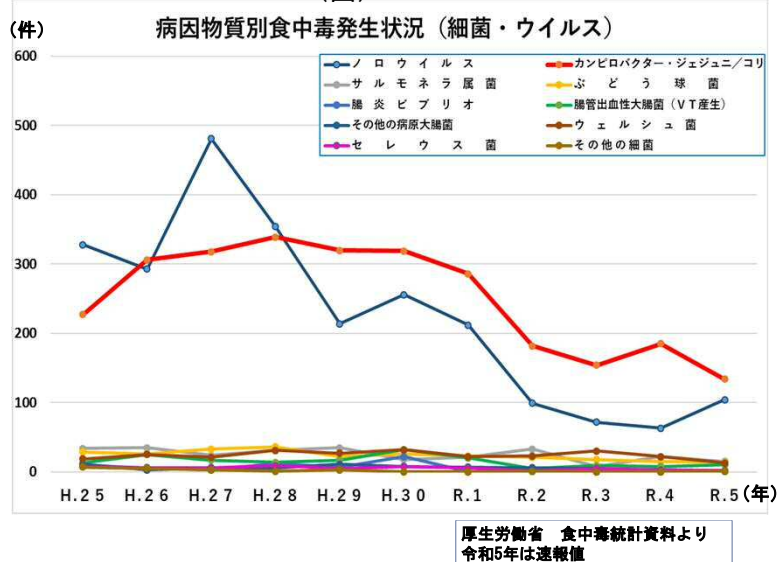
主な原因食品

- ・生や加熱不足の鶏肉、レバーなど



培養したカンピロバクター

(図)



食中毒を防ぐには・・・

- ・食肉は**十分に加熱**して食べる(63℃以上で30分間以上又は、75℃以上で1分間加熱)
- ・生肉を調理した後のまな板等の調理器具は**よく洗い、熱湯等で殺菌**し2次汚染を防ぐ

生や十分に加熱されていない鶏肉を食べないように、食べさせないようにしましょう！！



レバー刺し

鶏たたき

新鮮だから大丈夫って言われても・・・

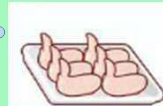
食鳥処理後の鶏肉で半数以上から菌が検出されるという研究報告があります！！

* 食品衛生法に基づく規格基準改正により、平成24年7月から牛の、平成27年6月から豚のレバーの生食用としての販売・提供が禁止となっています。



生肉を調理した後のまな板等はよく洗い、熱湯等で殺菌しましょう！

食肉は十分に加熱して食べましょう！



参考

厚生労働省ホームページ

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html

川崎市ホームページ

<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000134718.html>

川崎市健康安全研究所
消化器・食品細菌担当

令和6年2月作