

カンピロバクター食中毒にご用心！

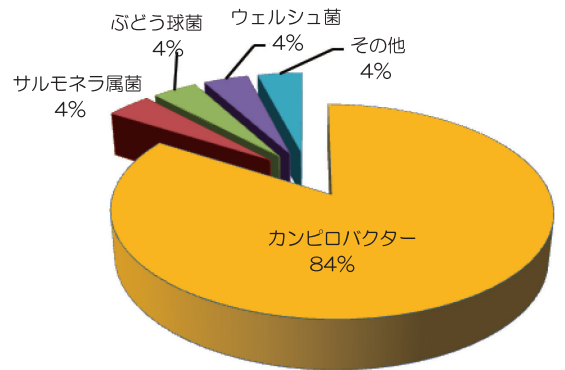
カンピロバクター食中毒とは？

近年、全国的に発生件数が多い食中毒で、大阪府内で発生した細菌性食中毒の中でもカンピロバクターを原因とする食中毒が最も多く発生しています。

カンピロバクターを原因とする食中毒は、鶏や牛などの動物の腸の中に存在するカンピロバクターが原因で起こる食中毒です。

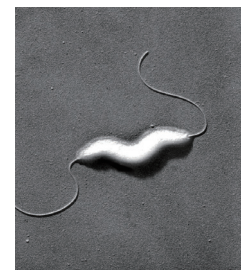
鶏肉、食肉は、カンピロバクターに汚染されているリスクが高く、取り扱いには注意が必要です。

平成26年 大阪府内の病因物質別細菌性食中毒発生状況（件数）



カンピロバクターの特徴

- ・鶏や牛、ペット、野鳥、ネズミなどの腸管内に存在します。
 - ・少ない菌量※（100個程度）で発症します。
- ※ 腸炎ビブリオ菌の場合 100万個程度
- ・熱や乾燥に弱い菌です。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真

写真提供：大阪府立公衆衛生研究所

カンピロバクター食中毒の主な症状

- ・腹痛、下痢（まれに血便）、頭痛、発熱、嘔吐などの風邪のような症状。
- ・特に子ども、高齢者、抵抗力の弱い方は重症化することがあります。
- ・潜伏期間が2～7日と長い。
- ・まれにカンピロバクターに感染した数週間後、「ギラン・バレー症候群」※を発症する場合があります。



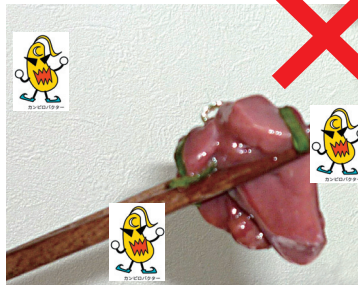
※ギラン・バレー症候群とは、多発性の根神経炎の一つで、主に筋肉を動かす運動神経が障害され四肢に力が入らなくなる病気です。また、顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こすこともあります。

カンピロバクター食中毒予防のポイント

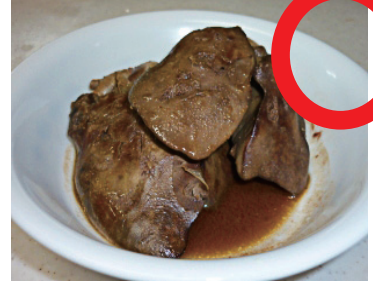
①食肉（鶏刺し、牛レバー）の生食をしない！させない！



・厚生労働省による鶏肉・食肉の
カンピロバクター汚染率調査の
結果、**6割以上**が汚染されていた
ことがわかりました。

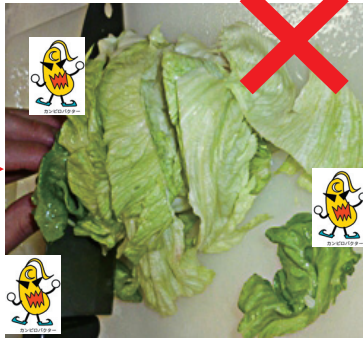
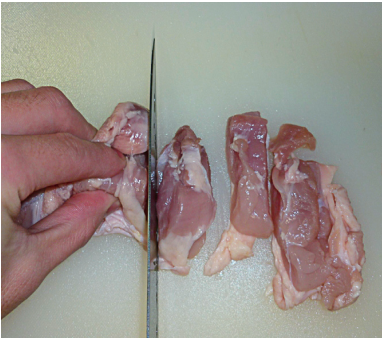


生食は危険です！



加熱調理してね！！

②二次汚染の防止を徹底する！



見落としやすいポイント



トレーに残った汁
(ドリップ) からの
汚染にも要注意！

調理器具をそのまま使用すると、菌がついてしまいます

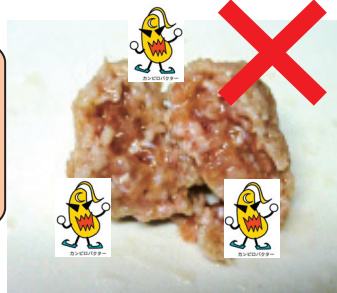
- ・鶏肉、食肉を切った後、そのまま他の食材を切ると菌がついてしまうので、食肉は最後に調理しましょう。
- ・調理に使用したまな板や包丁は**洗剤でしっかり洗い、熱湯などで殺菌**すること！
- ・もちろん生肉に触った手を洗うことも忘れずに！！



③十分に加熱（中心部が75℃、1分以上）を行う！



- ・鶏肉・食肉の**中心部が白くなるまで十分加熱**すること！
- ・特につくね団子やハンバーグのようなミンチ状の塊は十分な注意が必要です。



中まで火を通しましょう



カンピロバクター食中毒事例

学生14名が飲食店で会食したところ、このうち11名が2～4日後に発熱・下痢等の食中毒様症状を示しました。保健所の調査の結果、鶏のレバ刺しを注文し、全員で食べていることがわかりました。

学生たちは鶏肉を生で食べることの危険性を全く知りませんでした。

この飲食店は、使用した鶏肉が新鮮であり、生食しても差し支えないと安易に判断して、提供していました。



お問い合わせは最寄りの保健所へ



健康医療部食の安全推進課 平成27年3月作成

〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目

TEL 06(6941)0351(代表) / FAX 06(6942)3910

ホームページ <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/index.html>

このリーフレットは28,000部作成し、1枚当たりの単価は3円です。