

いばえいけん通信

〈編集発行〉
茨城県衛生研究所



クスリ子ちゃん

今回のテーマ：カンピロバクター食中毒に注意！

カンピロバクターとは

カンピロバクターはニワトリやウシの腸管内にいる細菌で、動物の腸管内でしか増殖できません。熱や乾燥に弱いという特徴があります。

カンピロバクターによる食中毒の特徴

カンピロバクターによる食中毒は、数百個程度と比較的少ない菌量でも感染が成立するため、1年を通して発生しています。

生や加熱不十分な鶏肉の摂取、調理中の取り扱いの不備、湧水や簡易水道を原因とした感染事例などがあります。

症状

- ・潜伏期間は1～7日で、おもな症状は下痢、腹痛、発熱です。
- ・乳幼児や高齢者は重症化することもあります。
- ・合併症として、感染から数週間後に「ギランバレー症候群」を起こすことがあります。
- ・「ギランバレー症候群」では末梢神経が障害され、手足や顔面の神経麻痺を起こします。重症例では呼吸筋麻痺による呼吸困難などに至ることがあります。

対策

鶏肉を取り扱う際は以下のことに注意しましょう！

- ・お肉の中心部を**75℃以上で1分間以上**加熱しましょう。目安としてお肉の中心部が白くなるまで加熱しましょう。
- ・生や加熱不十分な鶏肉料理を食べることは避けましょう。
- ・二次汚染防止をするために、お肉は他の食品と調理器具や容器を分けて調理や保存を行い、お肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うことが重要です。
- ・お肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう。他の食品や容器、調理場所に汚染が広がることを防ぎます。



出典：農林水産省ホームページ

市販の鶏肉からのカンピロバクター検出率は、厚生労働省や各自治体、研究機関などの調査によると、「**数十%から高いものでは60%以上(調査や部位によっては20%～100%)**」と報告されています。
新鮮だから安全というわけではありません。
上記のように対策をして、安全においしく食事をいただきましょう。

・茨城県感染症情報センター

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/eiken/idwr/index.html>



細菌部作成