

食中毒

カンピロバクターとは

カンピロバクターは鶏や家畜、ペットなどの消化管内に存在しています。ヒトへの感染はこの菌に汚染された食品や水を介して、またはペットとの接触により起こります。この菌は乾燥に弱いですが、湿潤な環境では長期間生存し、比較的少ない数(100個程度)でも発症します。飲食してから発症するまでの潜伏期間は1~7日と長いため、食中毒と判断しにくく、原因と疑われる食品が保存されていないなど、原因究明に支障をきたすことがあります。



※カンピロバクターは、顕微鏡で見ると特徴的ならせん状の形をしています。

原因となりやすい食品

▶ 食肉(特に鶏肉)、生肉、加熱不十分の肉

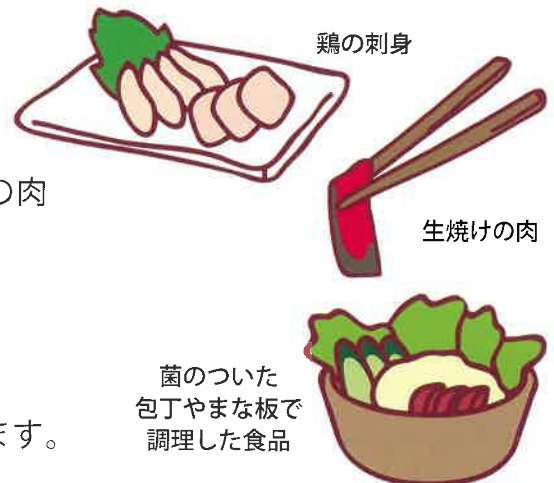
鶏の刺身(ささみの生食)やたたき、生レバー、生焼けの肉

▶ 食肉、井戸水等からの二次汚染を受けたすべての食品

例：サラダ、サンドウィッチ等

▶ 井戸水、わき水

未殺菌の井戸水、わき水は、家畜やヒトの糞便によりカンピロバクターが混入している可能性も考えられます。



カンピロバクターによる食中毒の症状



**子供や高齢者は特に
かかりやすいので注意!**

抵抗力の弱い子どもや高齢者は食中毒にかかりやすく、重症化する可能性が高いので、注意が必要です。特にカンピロバクターの食中毒の場合は、0歳から4歳の子どもの方が多く報告されています。

カンピロバクター による

食中毒予防のポイント

食中毒予防には「つけない」「ふやさない」「やっつける」の3つがありますが、カンピロバクターには特にこの2つが重要なポイントです!!

つけない

手や調理器具を介した
二次汚染を防ぐ

肉を切った包丁、 まな板をそのまま使わない

- ▶ 包丁・まな板は、下ごしらえ用と、そのまま食べるもの用、肉用と野菜用に使い分けるのがベストです。
- ▶ 生肉の調理に使った調理器具は中性洗剤でよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒してから他の調理に使いましょう。



調理器具は「消毒」プラス「乾燥」で

調理器具、食器類、フキンなどは洗剤で洗い、熱湯ですすぎ、塩素系漂白剤に浸し消毒してから、十分に乾燥させましょう。

調理の前後、トイレの後は必ず せっけんで手を洗う

特に生肉を触った後は、せっけんでしっかり手を洗いましょう。



やっつける

食品を十分に
加熱する

食品は中心までしっかり加熱

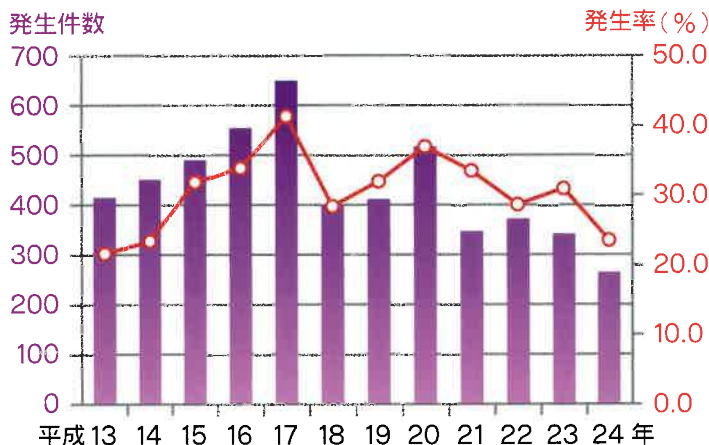
- ▶ カンピロバクターは熱に弱いので、75℃で1分以上加熱しましょう。ただし表面は加熱されていても、中心まで火が通らないことがあるので弱火でじっくり加熱を。
- ▶ バーベキューや焼肉などは特に加熱不足に注意しましょう。



75℃ 1分以上

カンピロバクター食中毒の発生状況

カンピロバクター食中毒の平成13年～平成24年までの
年次別発生件数と発生率（全国）



- ・カンピロバクター食中毒は、近年、わが国で発生している食中毒の中で、発生件数が多い食中毒です。
- ・平成24年において、カンピロバクターによる食中毒の発生件数は全体の24%を占め、ノロウイルスによる食中毒に次いで2番目に多い件数でした。

※棒グラフはカンピロバクター食中毒の発生件数。
折れ線グラフは食中毒全体に対するカンピロバクター食中毒の占める割合を示します。
(平成25年12月末現在、厚生労働省資料より)