

カンピロバクター食中毒にご用心！

大阪府内でカンピロバクターという細菌を原因とする食中毒が多発しており、府内の細菌性食中毒の中で発生件数が最も多くなっています。

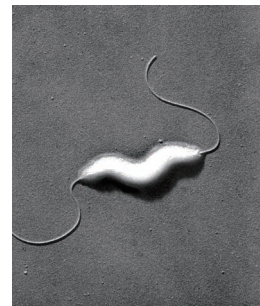
主な原因食品は、鶏刺しや鶏タタキなどの生又は加熱不十分な鶏肉料理です。



食肉は「新鮮だから生でも安全」ではありません！

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、ヒトや動物の腸管内でしか増殖しない。
- ・市販の鶏肉から高い割合（20%～100%[※]）で検出される。
※過去の厚生労働省研究の結果より
- ・少ない菌量（100個程度）でも食中毒を起こす。
- ・熱や乾燥に弱い。

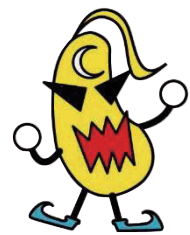


カンピロバクターの電子顕微鏡写真

写真提供：（地独）大阪健康安全基盤研究所

カンピロバクター食中毒の主な症状

- ・下痢（まれに血便）、腹痛、発熱、頭痛、倦怠感などの症状。
- ・食べてから1～7日で発症。
- ・子ども、高齢者、抵抗力の弱い方は重症化することがある。
- ・感染して数週間後に、「ギラン・バレー症候群」[※]を発症することもある。
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす。



カンピロバクター

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、食べていることがわかりました。

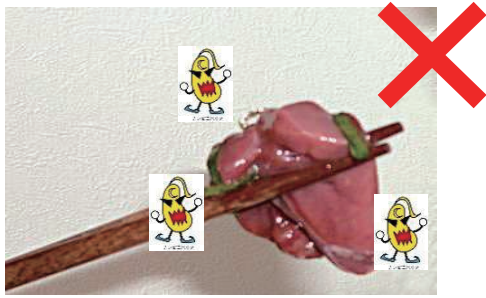
学生たちは鶏肉を生で食べることの危険性を全く知りませんでした。

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。



カンピロバクター食中毒予防のポイント

①食肉の生食（鶏刺し、鶏タタキ など）をしない！させない！

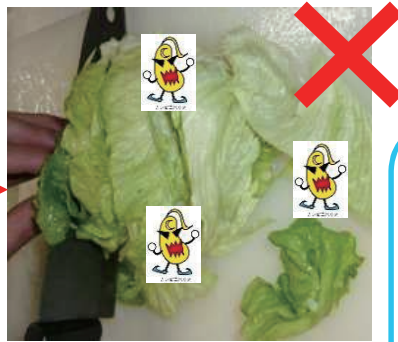
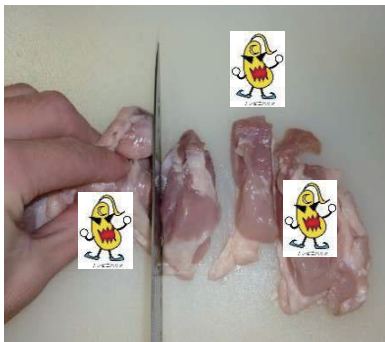


生食は危険です！



加熱調理しましょう！！

②ほかの食品（サラダなど）に菌をつけない！



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

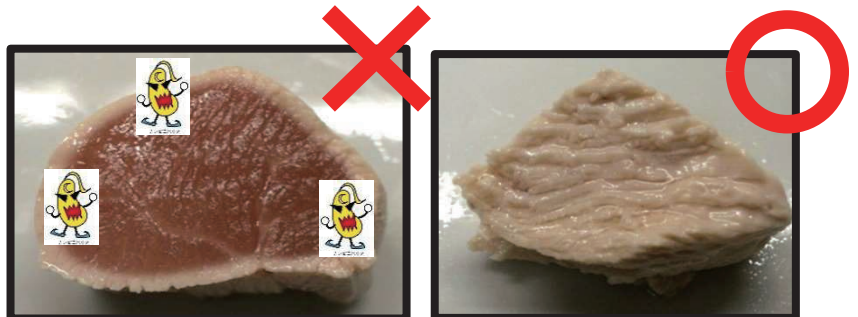
菌をつけないポイント

- ・食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて調理、保存を行いましょう。
- ・使用したまな板や包丁は洗剤でしっかり洗い、熱湯などで殺菌しましょう。
- ・食肉を触った後は石けん等を使って十分に手洗いしましょう。

③十分に加熱（中心部が 75 °C、1 分間以上）する！

加熱のポイント

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



中まで火を通しましょう

お問い合わせは最寄りの保健所へ

健康医療部生活衛生室 食の安全推進課 令和4年8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 <https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/index.html>

