

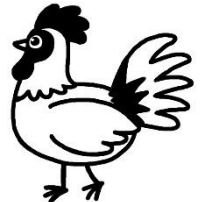
－ 新鮮だから安全！？ カンピロバクター食中毒 －

年末から年始にかけて、職場での忘年会や新年会、また家族での会食など外食をする機会も増える時期になりました。そこで気をつけたいのが食中毒！せっかくの楽しい時間も苦しい思い出に変わるのは残念です。今回は、カンピロバクター食中毒についてご紹介しようと思います。

Question 1 : カンピロバクター食中毒の原因は？

Answer 1 : カンピロバクター属菌による細菌感染が原因です。

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ等の家畜やペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌していることが知られています。また、食中毒の主な推定原因食品として、生の状態や加熱不足の鶏肉（鶏レバーやささみなどの刺身、鶏のたたき、鶏わさなど）があります。



Question 2 : カンピロバクターに感染するとどのような症状になりますか？

Answer 2 : 下痢、腹痛、発熱、嘔吐など他の感染型細菌性食中毒と似た症状が発生します。また、潜伏期間（感染してから症状が出るまでの時間）が1～7日と長いことが特徴となります。そして、カンピロバクター食中毒で一番恐ろしいのが「ギランバレー症候群」を発症する場合があります。カンピロバクターに感染した数週間後に手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす危険な病気です。



では、カンピロバクター食中毒を防ぐには、どうしたらよいのでしょうか…

現在の食鳥処理技術では食中毒菌を100%除去することは困難です。

『新鮮だから生で食べても安全ということは、決してありません。』

食中毒予防の観点から、生や十分に加熱されていない鶏肉を食べない・食べさせないようにしましょう。

また、二次汚染防止のために、食肉を取り扱った後の十分な手洗い、食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となります。

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

〔内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所
福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階
TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>