

カンピロバクターによる食中毒に 注意しましょう！

食肉は75℃1分以上で十分に加熱調理して食べましょう！

カンピロバクターとは

- 鶏や牛、豚などの腸管内に広く認められる食中毒菌で、食肉の処理過程で生肉を汚染すると考えられています。
- カンピロバクターは、他の食中毒菌に比べて極めて少ない菌量でも食中毒を起こします。
- カンピロバクターの主な症状は次のとおりです。
 - 潜伏期間 1～7日
 - 主な症状 下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐



カンピロバクターによる食中毒発生状況

- カンピロバクターによる食中毒は、全国において発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、下表のとおり推移しています。
- 年間を通して発生しますが、特に夏場に多く発生します。

【全国の発生状況】

年次	30	31/令和元	2	3	4	5
事件数（件）	319	286	182	154	185	211
患者数（人）	1,995	1,937	901	764	822	2,089

【栃木県内の発生状況】（宇都宮市及び本日発表分含む）

年次	30	31/令和元	2	3	4	5	6
事件数（件）	0	3	1	1	2	0	3
患者数（人）	0	23	5	4	8	0	16

予防のポイント

- 1 鶏や牛、豚の肉やレバーは十分加熱し、生食を避けましょう。
- 2 生肉をつかむ tong や箸は、食べるための箸とは別にしましょう。
- 3 生肉を取り扱った後の手指、調理器具は十分に洗浄・消毒しましょう。
- 4 生肉を冷蔵庫で保存する時は、他の食品を汚染しないようにしましょう。

