

カンピロバクターによる食中毒に注意！！

カンピロバクターによる食中毒は依然として多く、発生件数ではここ数年間、ノロウイルスとともに1位、2位を占めています。

カンピロバクターは、ニワトリやウシ、ブタ等の家畜・家きん類の腸管内に生息しており、食肉（特に鶏肉）やレバー等の臓器、飲料水等を汚染して、人に感染します。

カンピロバクターに感染すると、腸炎を発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状が見られます。腸炎での死亡率は低いのですが、感染後に神経疾患であるギラン・バレー症候群（注1）を発症することもあります。

ただし、乾燥にととても弱く、また、普通の加熱調理（65℃以上で数分間程度）で簡単に死滅します。

「加熱」、「消毒」等の徹底により、カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう。

注1）急激に手足の筋力が低下し、症状が進行する末梢性の多発性神経炎であり、ポリオの減少した現在、最も多く見られる急性弛緩性麻痺疾患。

《カンピロバクターによる食中毒予防のポイント》

- ① 食肉は十分な加熱（65℃以上、数分）を行いましょう。



食肉を生や半生で食べることは避けましょう

- ② 調理器具は熱湯消毒し、よく乾燥させましょう。



- ③ 肉と他の食材（サラダ等）との接触を防ぎましょう。

カンピロバクターについて

- ・ [カンピロバクターによる食中毒について](#)

※[関連情報（微生物・ウイルス評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」）](#)

Q & A等

- ・ [カンピロバクター食中毒予防について（Q & A）](#)（厚生労働省）

その他の関連情報

- ・ [食中毒統計資料](#)（厚生労働省）