

カンピロバクターによる食中毒について

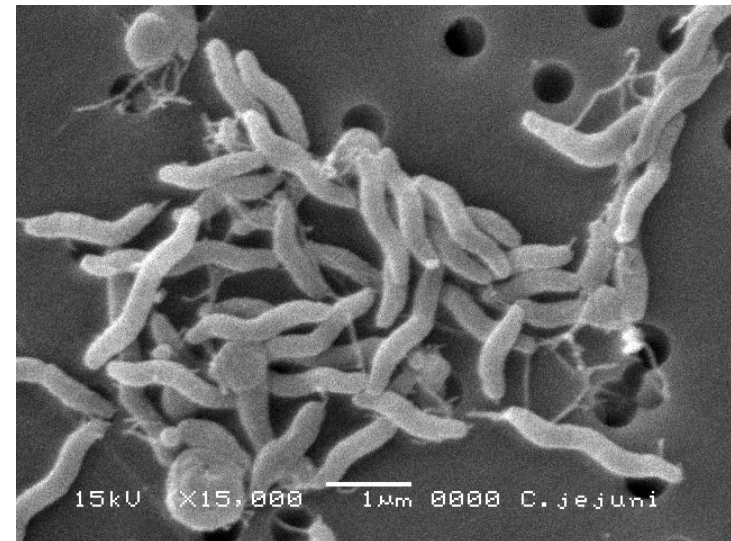
＜特徴＞家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（鶏・豚）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱処理で死滅する。

＜症状＞潜伏期は1～7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

＜過去の原因食品＞食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜など※。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

＜対策＞調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱（65℃以上、数分）を行う。

※欧米では原因食品として生乳（未殺菌）の飲用による事例も多く発生しているが、我が国では牛乳は加熱殺菌されて流通されており、乳製品による発生例はみられていない。



電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌。
＜食品安全委員会事務局 資料＞