

追加説明資料

内閣府食品安全委員会事務局

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
- 増殖には30～46℃の温度と5～15%の酸素濃度が必要
- 少ない菌数で発症

原因食品

- 食肉（特に鶏肉）、生野菜など
- 摂取から発症までの期間が長く、原因食品が特定され難い

症状

- 潜伏期間は平均3日
- 発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等

対策

- 食肉は十分に加熱
- 手指、調理器具を介した汚染を防ぐ



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＞

腸管出血性大腸菌による食中毒について

特徴

- 動物の腸管内に生息
- 少ない菌量で発症
- ベロ毒素を産生
- 100種類を超えるO血清型が知られており、特に血清型O157の感染が世界的に多い

原因食品

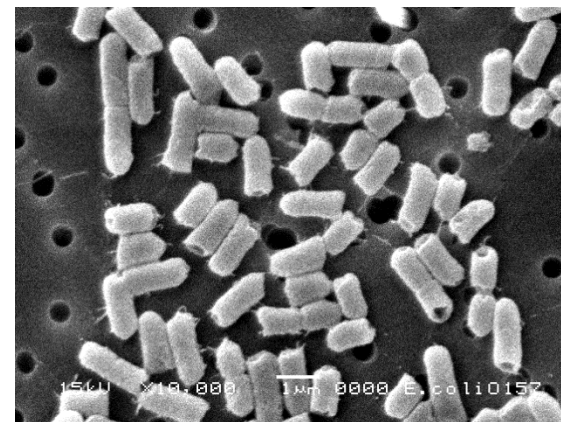
- 牛肉（特に牛ひき肉）、牛乳（特に未殺菌乳）、牛レバーなど
- 世界的に野菜による事例も多い

症状

- 摂取から平均4～8日後に発症
- 腹痛と新鮮血を伴う血便
- 重症では溶血性尿毒症症候群、脳症を併発

対策

- 食肉は十分な加熱（75℃、1分間以上）
- 手指、調理器具を介した汚染を防ぐ



腸管出血性大腸菌O157:H7
<食品安全委員会事務局資料>

細菌やウイルスが死滅する温度

細菌	調理時の食材の 中心温度と加熱時間
腸管出血性大腸菌	75°C 1分
カンピロバクター	65°C 数分
サルモネラ菌	75°C 1分 61°C 15分
リステリア	65°C 数分 4°C以下でも増殖
ノロウイルス	85~90°C 90秒間以上
セレウス菌 ウェルシュ菌	耐熱性芽胞の場合 100°Cでも死滅しない

「洗う」効果

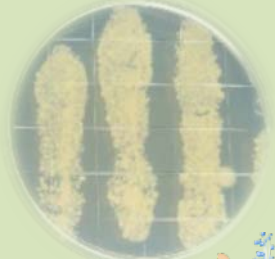
調理する人の手
食品
調理器具



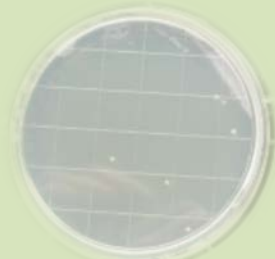
表面に付着した汚染物質を低減する

手指に付着した細菌

鶏肉を切った後



石けんで洗浄



まな板に付着した細菌

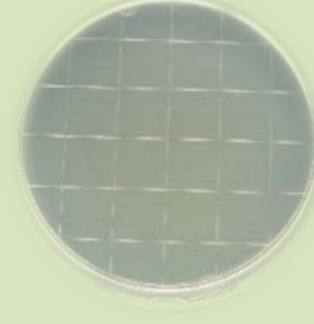
鶏肉を切った後



中性洗剤で洗浄



熱湯をかけた後



スポンジ



参考：季刊誌23号委員の視点 http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/23gou/23gou_7.pdf

食中毒微生物の汚染源

食中毒微生物の生息場所(汚染源)を知っておくと、「つけない」(汚染を防止する)ための注意点が判る。

主な汚染源	微生物の種類
人と動物の糞便	サルモネラ属菌、カンピロバクター 腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌 ウエルシュ菌
人の糞便	ノロウイルス、赤痢菌、コレラ菌
沿岸海水、海産魚介類	腸炎ビブリオ、コレラ菌
二枚貝	ノロウイルス
人の化膿創、手指、鼻汁、乳	黄色ブドウ球菌
土壌	ボツリヌス菌、セレウス菌
乳肉	エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア菌