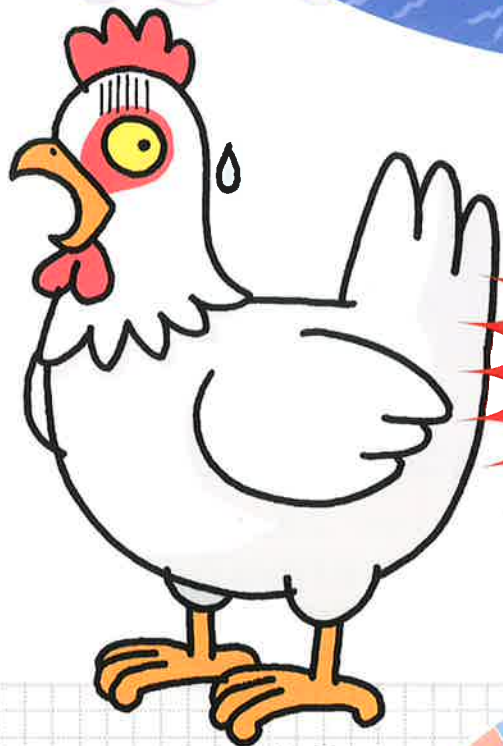
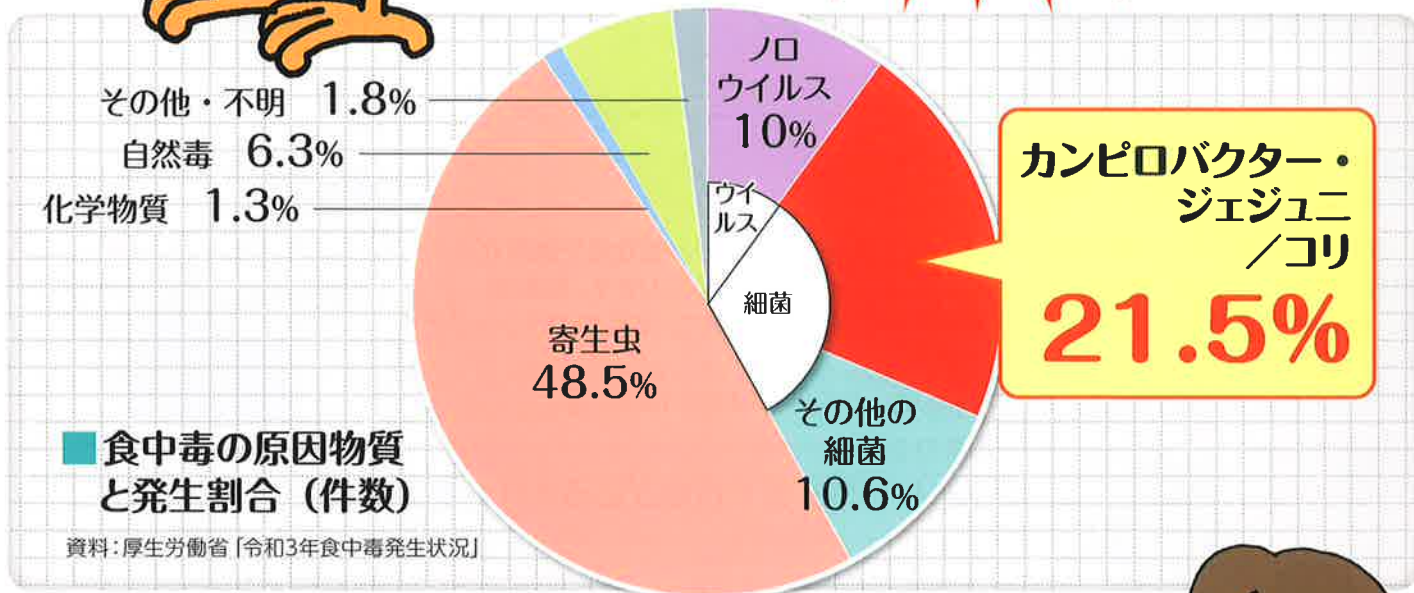


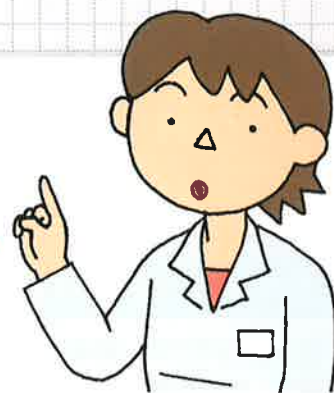
# カンピロバクターによる 食中毒に気をつけて!!



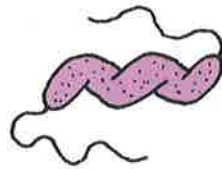
市販鶏肉から  
カンピロバクターが  
20~100%の高い割合で  
見つかっています!



細菌の中では  
**カンピロバクターが発生件数ワースト1**となっています!  
飲食店で発生するケースが多く、  
**鶏肉の生食**が主な感染経路となっています。  
正しい知識を身につけ、感染を防ぎましょう!



# カンピロバクターとは



にわとり、豚、牛、ペットなど、さまざまな動物の腸に生息する非常に感染力が強い細菌です。10℃以下の低温環境でも生き続けますが、熱や乾燥に弱く、空気にさらされると死滅します。

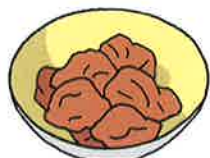
## 感染ルート

カンピロバクターは、主に鶏肉や牛レバーなどの調理中の加熱不足によって感染し、汚染された食品を介して人にも感染します。汚染された鳥の糞などが未殺菌の井戸水などに入り込んで感染源にもなります。

### \* 原因の一例 \*

- 鶏レバー、ささみなどの刺し身、鶏肉のたたき、鶏わさなどの半生食品、加熱不十分な調理品

**生食に注意!**



鶏レバー



ささみなど



鶏肉のたたき



鶏わさ

**「新鮮だから安全」  
ではありません!**

生きた鶏等も保菌している場合があります。新鮮であれば食中毒菌に汚染されていないわけではありません。

- 未消毒の井戸水

## 症状 ★潜伏期間 2～5日

症状は、発熱、倦怠感、頭痛、めまい、筋肉痛から始まり、吐き気や腹痛があらわれます。その後、数時間から2日以内に水溶性の下痢が起こります。発症後、約1週間で完治します。胃腸炎症状が治まって10～30日後に、まれにギラン・バレー症候群\*を発症する場合があります。

\*ギラン・バレー症候群とは、手足や顔面神経のまひ、呼吸困難等を起こす病気です



### ●子ども・高齢者や持病がある人は生食は避けましょう

体の機能が未発達な子どもや、抵抗力が弱まっている高齢者や持病がある人は、感染すると重症化や死亡することもあるので、とくに注意が必要です。また、体調を崩しているときも抵抗力が弱まっているので、食中毒により気をつけてください。



## 食中毒が疑われたら

カンピロバクター食中毒の症状が疑われたら、内科か消化器内科を受診しましょう。

また、同じ食事をした人に食中毒が疑われる場合、自分に症状が出ていなくても感染の可能性があります。原因の特定が早いほどの確な治療ができますので、食中毒が疑われたらすみやかに病院を受診しましょう。



# 家庭での

# 予防ポイント!

予防の基本は、「二次汚染を防ぐこと」と「加熱調理の徹底」です。

## 1 しっかり手洗い

調理をする前、調理中に生肉を触った後、トイレに行った後、動物に触れた後は必ず手を洗う。



洗い残しの  
起こりやすい場所

■…頻度が高い

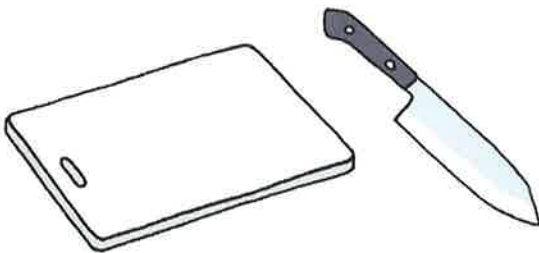
□…頻度がやや高い



資料：日本環境感染学会監修 病院感染防止マニュアル（2001）

## 2 調理器具は清潔に

まな板等の調理器具は、洗剤での洗浄と、熱湯や塩素系漂白剤での消毒をし、乾燥させる。



## 3 生の鶏肉を他の食材につけない

生肉を扱う調理器具と、ほかの食品を扱う調理器具は別にする。生肉を保存する際は、生肉専用のふたつき容器に入れるか、ラップをかけるようにする。



## 4 鶏肉を洗わない

鶏肉を洗う際に水がはねると、食中毒菌が水滴と一緒に飛び散り、まわりの食材が汚染されるおそれがある。



## 5 中心部までしっかり加熱

食肉を調理する際は、中心部まで十分に加熱する。（中心の温度が75℃で1分以上）



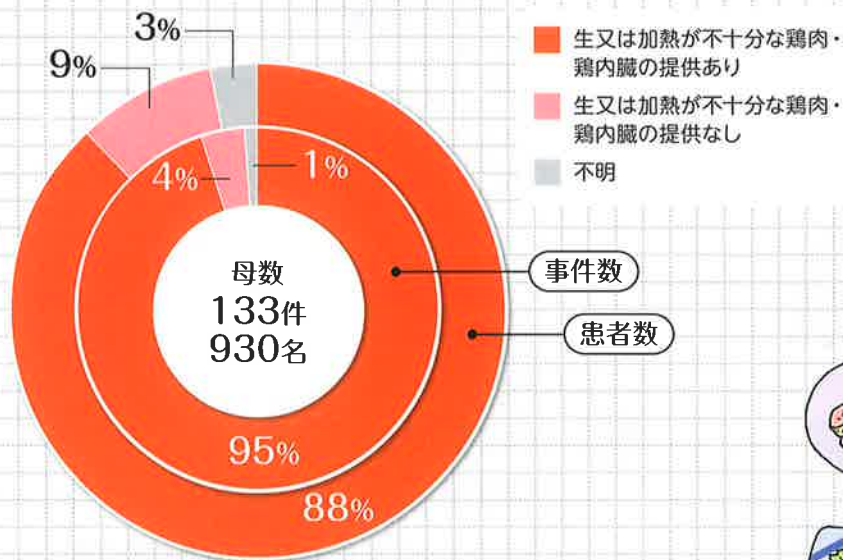
農林水産省資料より

**外食や家庭で鶏肉を安全に楽しむために、  
生食はせず、十分に加熱された料理を選択しましょう**

# 鶏肉を扱っている 飲食店の方へ

鶏レバーやささみなどの刺し身、鶏肉のたたきなどの半生料理、加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多く発生しています。生や半生状態で提供する料理を取り扱っているお店は、メニューを見直してみましょう。

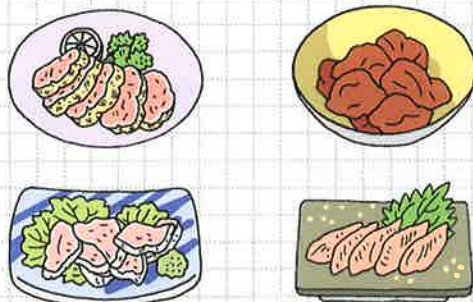
## ■カンピロバクター食中毒事例における鶏肉の提供状況



食肉処理後の鶏肉で  
カンピロバクターが見つかる割合

**67.4%!**  
(91/135検体)

資料：平成14～16年度厚生労働省科学研究報告  
「食品製造の高度衛生管理に関する研究」



※提供ありとしたものは推定を含む  
※母数は平成29年4月1日以降発症、平成30年2月23日までに詳細を受領した事例  
資料：厚生労働省「平成29年食中毒発生状況（概要版）及び主な食中毒事案」



## 大規模食中毒の事例もあります

平成28年5月には、屋外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉（鶏肉の寿司）によって、500名を超える患者が発生しました。

★平成27年に発生したカンピロバクター食中毒のうち、91件の飲食店等が営業禁止や停止等の処分を受けています。

### ●対策方法

- 生や半生状態で提供する鶏肉料理を扱っている飲食店は、生の鶏肉の提供を控える
- 中心部まで十分に加熱する（中心部を75℃で1分間）

## 食鶏処理業者、卸売業者の方へ

卸売業者等が加熱用として販売している鶏肉が、飲食店で生食用に提供されている事例もあります。鶏肉を出荷する際には、「加熱用」「十分に加熱してお召し上がりください」「生食用には使用しないでください」等の記載が必要です。

— 厚生労働省資料より —