

緊急食品衛生情報

令和5年7月19日号

大津市保健所

京都市内でカンピロバクター食中毒が連続発生しました！！

令和5年6月末から7月初旬にかけて、京都市内の飲食店と保育施設においてカンピロバクター食中毒が連続して発生しました。なお、このうち1件では、加熱不十分な鶏肉が提供されていることが分かっています。

しっかりと予防・対策をしましょう！

カンピロバクター食中毒は、全国で毎年多発しています。治療困難な「ギラン・バレー症候群」を誘発する可能性も報告されています。

新鮮な鶏肉でも約20～70%の鶏肉がカンピロバクターに汚染されています。安易な気持ちで、生鶏肉を提供したり、肉類を扱った器具や手指の洗浄・消毒を怠ると食品を汚染し、重大な食中毒事件を引き起こしてしまいます。

☆食中毒予防のポイント☆

○対策1 肉を生食用として提供しない

流通鶏肉の汚染調査では、新鮮な鶏肉からも高い確率でカンピロバクターが検出されており、カンピロバクターの汚染率は肉の新鮮さと関係ないことがわかっています。

○対策2 十分に加熱調理をする（75℃1分以上）

カンピロバクターは鳥、豚、牛等の腸管内に生息しており、処理時に肉に付着します。中心部まで十分な加熱調理を行わないと生き残り、潜伏時間（1～7日間）を経て発症し、激しい下痢等の胃腸症状や発熱が出現します。

○対策3 生肉等を取り扱った器具、手指は、洗浄・消毒を徹底する
器具や手指を介し、カンピロバクターに汚染された食品によって食中毒が発生することがあります。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話:077-522-8427 FAX:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp