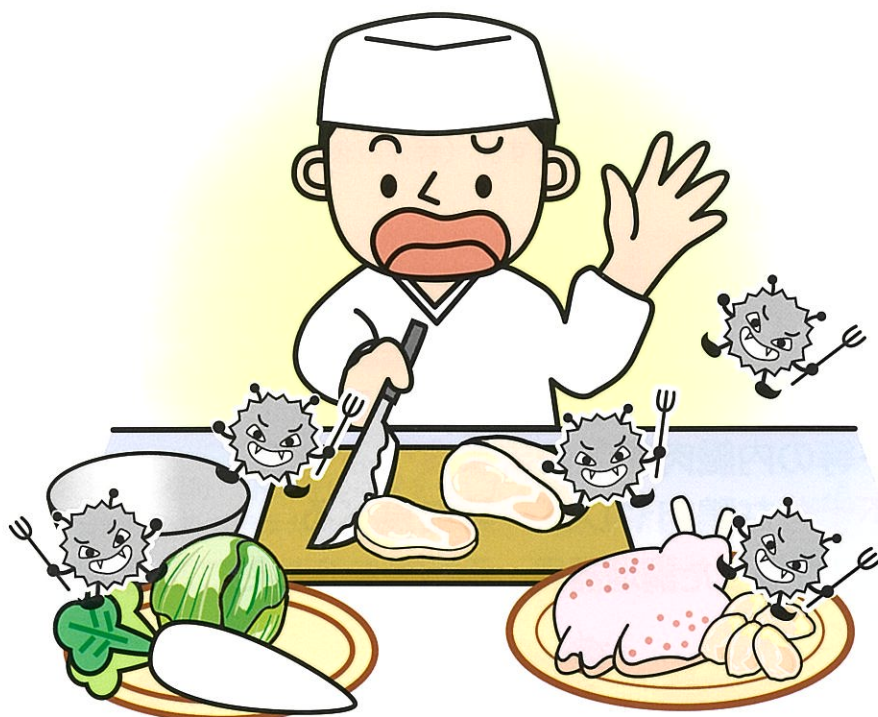


学んで予防！

# カンピロバクター食中毒



**食品の安全確保は営業者の責務です！**

**食中毒の発生**は、あなたのお店の信用を失墜させ窮地に追い込むだけでなく、あなたのお店を選んだ消費者に非常に大きな苦痛を与え、場合によっては命までも奪ってしまいます。

また、**食材のもつリスクの確認や、食品の適切な取り扱いを怠り**「うちの店に限って」、「今まで大丈夫だったから」という何ら根拠のない理由で安心して営業を続けていると、いつか必ずあなたのお店を原因とする食中毒が発生してしまいます。

本冊子では「**カンピロバクター**」にスポットをあて、その特徴や原因となりやすい食品と予防方法をまとめましたので、**しっかり学んで、衛生管理を実践し安全で安心な食品の提供に努めて下さい。**



大津市保健所

# カンピロバクター食中毒の特徴

## ★ 年間300件以上発生しており、原因のほとんどが鶏肉の生食です

年間約1000～1300件発生する食中毒事件のうち、300件以上がカンピロバクターによるものです。また、原因のほとんどが鶏肉の生食とされています。

## ★ 流通する鶏肉の多くが汚染されており、新鮮でもリスクはあります

家畜等（特に鶏肉）の腸管内に高率に生息しており、現在の食肉処理技術では、解体時に腸管内容物が処理肉を汚染することを完全に防止することはできません。新鮮な鶏肉でもカンピロバクターに汚染されています。（鶏肉は50～80%、牛肉は数～40%の処理肉が汚染されていると言われています。）

## ★ 少ない菌量を摂取するだけで感染します

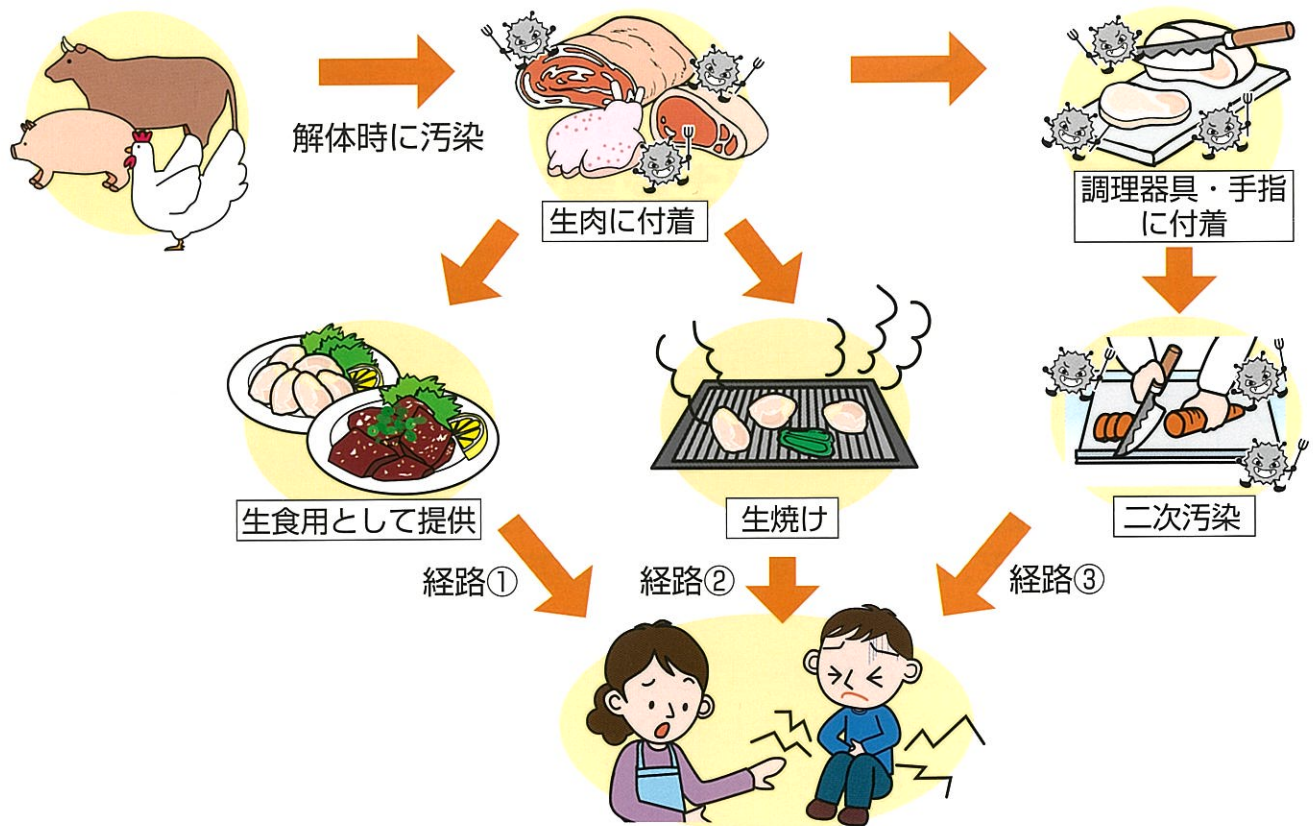
一般的な食中毒菌は10万～100万個の菌を摂取しないと発症しませんが、カンピロバクターは100個程度の菌量を摂取するだけで感染し、発症します。（解体直後の鶏肉からカンピロバクターが50個/g検出された報告もあります。）

# カンピロバクターの感染経路

経路① 食肉（特に鶏肉）を生そのまま食べる ※1  
レバー等の内臓肉を生そのまま食べる ※2

経路② 加熱不十分な鶏肉やレバー等を食べる

経路③ 生肉を取り扱った調理器具・手指等を介して二次汚染された食品を食べる



※1 生食用牛肉（内臓を除く、ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ等）については、平成23年10月1日付けで規格基準が設定され、基準を満たさないものは提供・販売できなくなりました。

※2 牛レバーについては、平成24年7月1日付けで規格基準が設定され、飲食に供する際は加熱を要するよう定められ生食用として提供・販売できなくなりました。

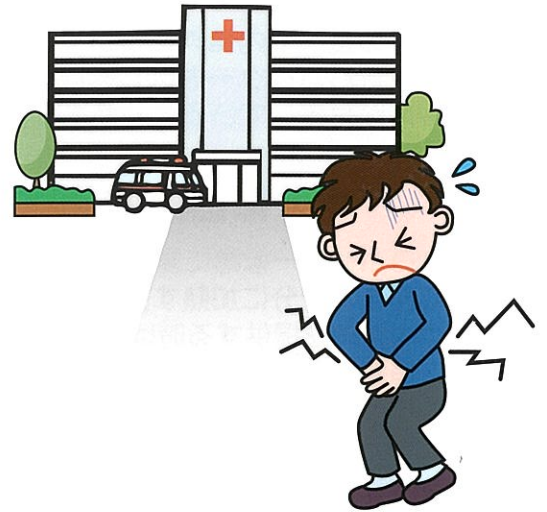
# カンピロバクター食中毒の症状

## ★ 比較的長い潜伏期間

感染後**2～5日**（平均2～3日）の潜伏期間を経て発症します。

## ★ 下痢や腹痛等一般的な食中毒症状

下痢等の消化器症状に先行して**発熱**や**悪寒**、強い**倦怠感**が現れ、風邪と勘違いされることもあります。適切な治療を行えば予後は比較的良好で、重篤な後遺症が残ることはあまりありませんが、**適切な処置を怠ると長期に渡り症状が続いたり**、血便等を生じることもあります。カンピロバクター食中毒が疑われる場合はすぐに医師の診察を受けましょう。



## 過去の食中毒事例

### 事例1

飲食店を利用した複数名が、嘔吐、下痢等の症状を呈した。

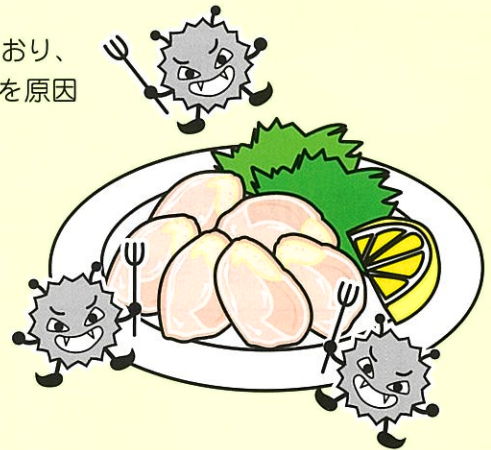
調査の結果、発症者全員が同施設で提供された**鶏肉の刺身**を喫食しており、発症者の検便からカンピロバクターが検出されたことから、この施設を原因とする食中毒と断定した。

#### 原因

- カンピロバクターに汚染された鶏肉を**生食用として提供**した
- 営業者が未加熱の食肉はリスクがあることを知らなかった

#### どうすれば防げたか

- 食肉類を**生食用として提供しない**
  - 食肉類は中心部まで**十分に加熱**する
- ※ 加熱調理していれば防げた事件です



### 事例2

仕出し屋で調製された弁当を食べた複数名が、嘔吐、下痢等の症状を呈した。

調査の結果、発症者は同施設の仕出し弁当を喫食しており、発症者と施設の複数箇所からカンピロバクターが検出されたことから、この施設を原因とする食中毒と断定した。

#### 原因

- 調理器具の**使い分け**をしていなかった
- 未加熱で提供する食品を取り扱う際に**手袋を着用**していなかった

#### どうすれば防げたか

- 生肉を取り扱う包丁・まな板等の調理器具は、他のものと使い分けする
- 生肉を取り扱った後は、**十分な手洗い**を行う
- 生肉を取り扱った調理器具は、十分**洗浄・消毒**を行う



# カンピロバクター食中毒の予防

## ポイント1 食肉（特に鶏肉）や内臓肉を生食用として提供・販売しない

豚や鳥等の食肉や内臓肉については、規格基準が設定されていませんが、決して**安全**という訳ではあり**ません**。カンピロバクターをはじめ腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌、E型肝炎ウイルス等危険な食中毒菌やウイルスが付着していることがありますので、食肉や内臓肉を生で提供・販売しないようにしましょう。

## ポイント2 十分に加熱する（75℃1分以上）

カンピロバクターは熱に弱く、鶏肉やレバー等にかンピロバクターが付着していても、中心部まで十分に加熱する（75℃1分以上）ことで死滅させることができます。食肉類や内臓肉を提供する時は、中心部まで十分に加熱し、提供・販売しましょう。

また、消費者が自ら加熱する焼肉店等については、肉の**中心部まで十分に加熱**して食べてもらうようにしましょう。



## ポイント3 二次汚染を防止する

生肉を取り扱う包丁やまな板等の**調理器具は専用**のものを使用し、他の食品を汚染ないようにしましょう。生肉を保管する時も**専用の容器**等を用い、他の食品に触れないようにしましょう。焼肉店等では生肉を取り扱う専用の**トングや取り箸**を消費者に使うようにしましょう。また、包丁やまな板等の調理器具は、中性洗剤でしっかり洗い、熱湯等で消毒しましょう。



## ポイント4 適切な手洗い

生肉を取り扱った後は、**手指の洗浄・消毒**を必ず行うようにしましょう。

| 適切な手洗いの手順 |                         |
|-----------|-------------------------|
| ①         | まず流水で汚れを落とす             |
| ②         | 石けん液をよく泡立てる             |
| ③         | 手の平、手の甲、指の間を両手を組んでこする   |
| ④         | 親指を包み込んでこすり、指先で手の平をこする  |
| ⑤         | つまみブラシを使って爪の間をブラッシングする  |
| ⑥         | 手首をつかんでこすり洗い            |
| ⑦         | 流水でよくすすぐ                |
| ⑧         | ペーパータオルで水気をしっかり取る       |
| ⑨         | 指先を立ててアルコールを噴霧し、両手に擦り込む |

**食中毒対策は、一つ一つの積み重ねが安全につながります。  
今すぐ正しい衛生管理を実践しましょう！**

このパンフレットに関する  
お問い合わせ先

大津市保健所 衛生課食品指導係  
TEL 077-522-8427 FAX 077-525-6161