

《カンピロバクター食中毒》

○特徴・・・鶏や牛などの腸に住む細菌

最近になって発生件数が増え、注目されている食中毒菌です。ふだんは鶏や牛などの腸に住み、食品や飲料水を通して感染します。

空気にさらされると菌は死滅しますが、酸素がまったくないところでは菌は発育しません。

低温に強く4℃でも長期間生存しますので、他の細菌以上に冷蔵庫の過信は禁物です。

○原因食品・・・食肉、飲料水など

生の鶏肉や牛肉、生レバーが感染源となることが多く、飲料水などから見つかった例もあります。また、犬や猫などのペット、ネズミなども保菌しているため、これらから感染することもあります。

○症状・・・発熱、頭痛、筋肉痛、下痢

感染から発症するまで2～7日かかります。まず、発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛がおこり、次に吐き気や腹痛におそわれます。その後、数時間から2日後までに下痢がおこり、水の様な便が出ます。1日の下痢回数は2～6回くらいで、ときには10回以上に及ぶこともあります。

○予防法

*調理の際には、必ず手を洗う。

*家庭では、まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌する。

*飲食店では、まな板、包丁、ふきんなどは肉専用のものを使用し、冷蔵庫に保存する場合も、二次汚染をさせないように他の食品と分ける。

*食肉は十分に加熱する。



**全国的にも、鶏肉や牛肉等を生や加熱不十分で食べたことが原因と考えられるカンピロバクター食中毒が発生しています。
肉類は中心までしっかり加熱しましょう！**