

# カンピロバクター

## 【菌の特徴】

らせん状をした細菌で、家畜、家きん、ペット、野生動物、野鳥等の腸管内に分布し、食肉の処理や流通の過程で牛や豚、鶏などの食肉や内臓肉等を汚染することがあります。

潜伏時間が2～5日（平均2～3日）と比較的長いものの、わずかな菌量でも食中毒の原因となります。



## 【原因食品】

- ・生肉料理又は加熱不十分な肉料理（焼き鳥、鶏たたき、鶏刺し、鶏レバ刺し）
- ・二次汚染を受けた食品（サラダなど）
- ・井戸水、沢水など

## 【症状】

腹痛、下痢、発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛など

まれに、発症から1～4週間後に手足のしびれを伴う神経疾患（ギラン・バレー症候群）などを発症する場合があります。

## 【予防のポイント】

- 1 熱や乾燥に弱いので、調理器具は使用後に洗浄、消毒後、乾燥させること
- 2 食肉及びレバー等の内臓肉は生又は加熱不十分な状態で食べることは避け、十分に加熱すること
- 3 食肉から他の食品への二次汚染を防ぐため、以下の点に気をつけること
  - (1) 食肉を取り扱った後は、十分に手指を洗浄すること
  - (2) 食肉と他の食材、調理済み食品とでは、器具や調理台を使い分けること
  - (3) 食肉から他の食品への汚染を防ぐため、調理の順序を工夫すること
  - (4) 盛付け作業には、衛生的な手袋を使用すること
- 4 野生動物の糞などで汚染された井戸水や沢水を飲まないこと  
必ず塩素消毒や煮沸消毒をすること
- 5 貯水槽周辺を清潔にし、野鳥の糞などが入らないよう管理に注意すること