

カンピロバクター

● どんなところに常在する菌ですか？

鶏、家畜の腸内に常在することが多く、食肉として処理する際に腸の内容物によって汚染されることが多いようです。

埼玉県衛生研究所の調査によると市販されている鶏レバーの 57.8%、鶏肉の 48.4%にカンピロバクターが検出されています。

● どんな症状がでるの？

腹痛、下痢、発熱（37～38℃）が主な症状です。

● 食べてから症状がでるまでの時間は？

極端に少ない菌量で発症し、発症までの平均日数は2～3日です。長いと一週間くらい後に発症することがあります。

● どんな食品が原因食品になりますか？

特に鶏肉料理に多発します。生焼けのバーベキュー、鶏肉の刺身などで事故が起きています。また、食肉を調理した器具や手から、生で食べる野菜サラダなどを汚染し、食中毒となることがあります。

● どうすれば予防できますか？

- ① 肉やレバーは、中心部までよく加熱(75℃ 1分以上)してください。
- ② 肉の調理器具と非加熱食品の調理器具を使い分けてください。
- ③ 肉やレバーの生食は控えてください（新鮮は安全目安にあらず）。
- ④ 肉類を触った時は、手洗いを厳重に行ってください。