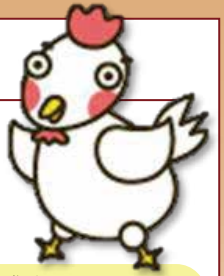


## ●カンピロバクター食中毒予防について (Q & A) ●

全国で発生している食中毒の中で、発生件数が多い**カンピロバクター食中毒**。東京と福岡で開催された「肉フェス」で加熱不十分な鶏肉の喫食により多くの食中毒患者が発生しました。  
正しい知識、現状及び**予防方法**等について理解を深めましょう！



Q1 **カンピロバクター食中毒**はどのくらい発生しているのですか？

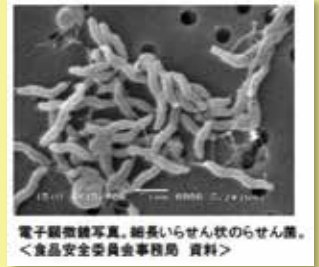
A1 近年では、発生件数が最も多く、年間 300 件、患者数 2,000 人程度で推移しています。



Q2 「**カンピロバクター**」とは、どのような細菌で、感染するとどのような症状になるのですか？

A2 《**特徴**》ニワトリ、ウシ等の家きんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

《**症状**》下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感など。感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する可能性がある。



電子顕微鏡写真。細長いせん状のらせん菌。  
＜食品安全委員会事務局 資料＞

《**潜伏時間**》1～7日間とやや長いことが特徴。

Q3 どのような食品が**カンピロバクター食中毒**の原因になるのですか？

A3 主な原因食品又は感染源は、生の状態や加熱不足の鶏肉、調理中の取扱い不備による二次汚染等です。

原因食品として鶏肉が疑われるもの

鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ、鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品など

Q4 家庭での **カンピロバクター食中毒**の予防方法は？

A4

- (1) 生または加熱不十分な食肉や内臓は食べない。
- (2) 十分に加熱する。(中心部が75℃以上で1分以上)
- (3) 生肉を調理した後は、手指や調理器具を十分に洗浄する。
- (4) 保存時や調理時に食肉と他の食材との接触を防ぐ(二次汚染防止)。
- (5) 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させる。



**「新鮮だから生でも大丈夫」は大間違いです！**

食の安心・安全に関する情報をお届けします！

食の安心・安全メール

**登録キャンペーン**

新規登録で

期間 平成28年8月1日～9月30日

**140名様に  
プレゼント！**

★県産乳製品詰め合わせ★

2,000円相当

1,000円相当

500円相当

計130名様



写真はイメージです

★カタログギフト★

ぶちうま！山口

こもれば(3,500円相当)

計10名様

### 登録方法

- ①【件名】に「メール配信希望」と記載します。
- ②【本文】に「居住地域(市町名称)、年齢(年代)、性別」を記載します。
- ③yamaguchi-syoku@pref.yamaguchi.lg.jp へてに送信します。

(送信例)

件名：メール配信希望

本文：山口市、40代、男



山口県



送付(登録)先の  
二次元バーコード

### 配信の内容

農業の残留や表示違反による食品の自主回収事業 など

食中毒発生情報 など

広域流通食品による健康被害事案 など

食に関する豆知識 食の安心・安全に関する施策 など

協賛：山口県産牛乳地産地消推進協議会

お問い合わせ 山口県生活衛生課 TEL 083-933-2974