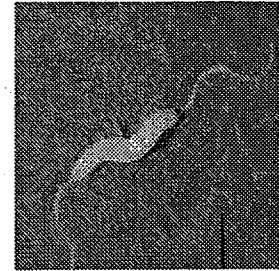


## カンピロバクター

### ★菌の特徴

らせん状をした細菌で、家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等あらゆる動物の腸管内に分布しています。食肉の処理や流通の過程で牛や豚、鶏などの肉やレバー等を汚染することがあります。

潜伏期間が2から7日間(平均2から3日間)と比較的長いものの、感染力が強くわずかな菌でも食中毒の原因となります。



### ★原因食品

- ・鶏たたき、鶏刺し、レバ刺しなど加熱不十分又は生の肉
- ・二次汚染を受けた食品(サラダなど)
- ・沢水など

### ★症状

カンピロバクター：腹痛、下痢、発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛

(参考) インフルエンザ：熱、咳等の他、おう吐、下痢等を呈する場合もある。

ノロウイルス：おう吐、下痢、腹痛、発熱等

### ★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良く洗浄し、熱湯消毒した後、乾燥すること。
- 2 食肉及びレバー等の内臓肉は生食を避け、十分に加熱すること。
- 3 食肉からサラダ等への二次汚染を防ぐため、以下の点に気をつけること。
  - (1) 完成した料理を置く調理台は、生肉を取り扱う場所から離して設置すること。
  - (2) 生肉を取り扱った後は、十分に手指を洗浄すること。
  - (3) 盛りつけ作業には、衛生的な手袋を使用すること。
  - (4) 相互汚染を防止するため、生肉は専用の蓋付きの容器に入れること。
- 4 野生動物の糞等で汚染された井戸水や沢水を飲まない。必ず塩素消毒や煮沸消毒をすること。
- 5 ビルやマンションの貯水槽は周辺を清潔にし、野鳥などの糞が入らないよう衛生管理に注意すること。
- 6 小児ではイヌやネコなどペットからの感染に注意すること。