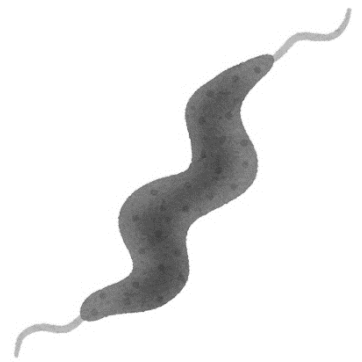


**\*\* カンピロバクター食中毒 鶏肉には要注意! \*\***

毎年、福岡市ではカンピロバクター食中毒が多発しています。今月号では、カンピロバクター食中毒について取り上げてみたいと思います。

**1. カンピロバクターとは何ですか？**

家畜や家禽の腸管に感染し、菌体が曲がったりねじれていることから「らせん菌」と総称される細菌のひとつです。カンピロバクター属菌にはいくつか種類がありますが、食中毒を引き起こす菌種にはカンピロバクター・ジェジュニとカンピロバクター・コリの 2 種が知られています。我が国では鶏肉の汚染が問題であり、市販されている鶏肉の半分以上がカンピロバクターに汚染しているという報告もあります。十分に加熱すれば菌を死滅させることが出来るにもかかわらず、加熱不十分な調理による食中毒が後を絶ちません。



**2. 「新鮮だったら生で食べても安全」ではないのですか？**

残念ながら誤りです。カンピロバクター食中毒は、数百個という少量の菌でも発症しますので、市販されている鶏肉の多くがカンピロバクターに汚染されている（と推定される）現状では、鮮度に関係なくカンピロバクター食中毒には注意する必要があります。

**3. カンピロバクター食中毒の特徴を教えてください**

食べてから 1～7 日後に発症します。主な症状は、腹痛・下痢・発熱など他の細菌性食中毒と同様ですが、数週間後まれに合併症として、手足の麻痺や呼吸困難を起こすことが知られています。また、10～20 代の患者が多いことが特徴としてあげられます。

**4. カンピロバクター食中毒を予防するにはどうしたらいいですか？**

何より、よく加熱して食べることが最も効果的です。原因の殆どが鶏肉であることから、中心部までよく火が通る調理法を心がけ（目安としては中心部が 75℃で 1 分以上）また生肉を扱う調理器具はこまめに消毒し、日頃から食中毒防止に十分配慮することが必要です。

**【F A X 情報に関するお問い合わせ先】**

**公益社団法人福岡市食品衛生協会**

TEL 092-651-5111

**【休日のご案内】**

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます。

**【H A C C P（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先】**

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>