

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R7.1.17）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第230号 令和7年1月17日

【 1 】カンピロバクターによる食中毒に注意しましょう！

カンピロバクター食中毒は、わが国で発生している細菌性食中毒の中でも、近年、発生件数が多く、令和5年の発生件数は211件、患者数は2,089人でした。

カンピロバクターは、ニワトリやウシ、ブタ等の家畜・家きん類の腸管内に生息しており、加熱していなかったり、加熱が不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー（鶏、豚）等の臓器を食べること、カンピロバクターに汚染された飲料水等を飲むことにより人に感染します。

また、犬や猫等のペットもカンピロバクターを保菌していることがあり、ペットに触れた手で手洗いを十分にせずに調理をする等により、感染する可能性もあります。

カンピロバクターに感染すると、比較的少ない菌数（数百個程度）でも腸炎を発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状を起こします。また、まれに、カンピロバクターに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」を発症する場合があります。

カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも長期間生存し続けますが、加熱（75℃以上、1分以上。中まで食肉の色が変わるのが目安）することにより死滅します。また、料理の前には手をしっかり洗い、ほかの食材や調理器具への付着による二次汚染にも気を付けましょう。

「加熱」、「消毒」等の徹底により、カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう。

○カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

- 1 食肉は十分に加熱する（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）。
- 2 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させる。
- 3 保存時や調理時に、肉と他の食材（野菜、果物等）との接触を防ぐ。
- 4 飲食店を利用する際は、生や半生状態の鶏肉料理を避け、よく加熱された鶏肉料理を選ぶ。

◆詳しくはこちらをご覧ください。

「カンピロバクターによる食中毒にご注意ください」（食品安全委員会ホームページ）

https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku_20160205.html

「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」（厚生労働省ホームページ）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html

- 添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です
お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。
<http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>
 - メールマガジンのバックナンバーはこちら
<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>
 - 配信中止・配信先変更
<mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。
-

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]
編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課
〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1
電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627
E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp
