

# カンピロバクターによる 食中毒を防止しよう！！

全国的にカンピロバクターによる食中毒が多発しています。  
肝臓(レバー)等の内臓を含む鶏肉の刺身、タタキなどの生・半生・  
加熱不十分な鶏肉料理を食べること等で感染します。

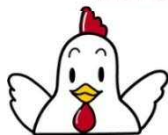
岡山市内でも、原因となった全ての飲食店で鶏肉料理が提供されていました。



消費者の方に  
アンケート  
しました  
(2,134人)

生または加熱不十分な鶏肉を食べる人 ⇒ **1,368人(64%)**  
食べる人のうち生食等の危険性を知らない人 ⇒ **928人(68%)**

新鮮な鶏肉 = 生で食べても  
「安全」

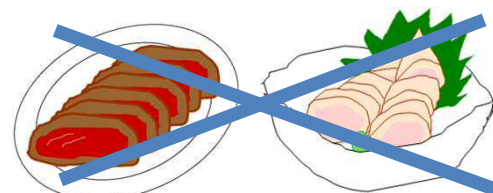
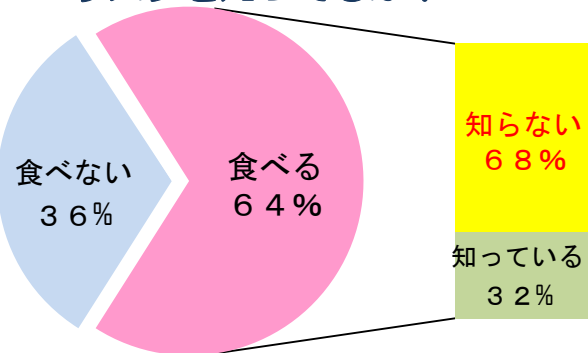


まちがいです！！

★カンピロバクターは少しの菌量でも  
食中毒を起こしますので、  
新鮮であっても安全とは限りません！



生または半生鶏肉を食べるか？  
リスクを知ってるか？



## カンピロバクター食中毒の症状は？

カンピロバクターに感染すると、**下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感**などの症状が発生します。感染してから症状が出るまでの**潜伏期間が1～7日間とやや長い**ことが特徴です。まれに感染後に、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**」を発症することがあります。

## カンピロバクター食中毒を予防するためには？

- ◇ 食肉は**中心部まで十分に加熱**しましょう。
- ◇ 食肉は**他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管**しましょう。
- ◇ 食肉を取り扱った後は、**十分に手を洗ってから**他の食品を取り扱しましょう。
- ◇ 食肉に触れた調理器具などは、**使用後に洗浄・消毒・殺菌**をしましょう。

=重要ポイント=

**中心部を75℃以上  
1分間以上加熱**



外側が焼けているように見えても、中心部が生のあるので要注意！！

★特に、小さいお子さんや高齢の方、その他抵抗力の弱い方は、食中毒になる可能性が大きいと考えられるので、十分に気を付けてください。

