



～ カンピロバクター食中毒 鶏肉には要注意！ ～

毎年、福岡県ではカンピロバクター食中毒が多発しています。今回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。

Q 1. カンピロバクターとは何ですか？

A 1. 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。



Q 2. 「新鮮だったら生で食べても安全」ではないのですか？

A 2. 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でしょう。

Q 3. カンピロバクター食中毒の特徴を教えてください

A 3. 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。

Q 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？

A 4. 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。



※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター

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

北九州本所

北九州市戸畑区中原新町 1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333