

今年の夏は『カンピロバクター』 による食中毒に要注意！

全国的に、生（刺身など）または加熱不十分な鶏肉や内臓を食べたことが原因と疑われるカンピロバクターによる食中毒が発生していますが、岡山県内においても、平成17年から27年までの間に発生した細菌性食中毒（43件）のうち、カンピロバクター食中毒が約4割（19件）を占めている状況です。

また、県内では若齢者（10歳未満を除く。）ほどカンピロバクター食中毒患者が多い傾向が見られ、大部分は、飲食店での食事が原因となっています。

今年の夏は、次のことに注意してカンピロバクター食中毒を予防し、安全に楽しくお肉を召し上がってください。

○予防のポイント

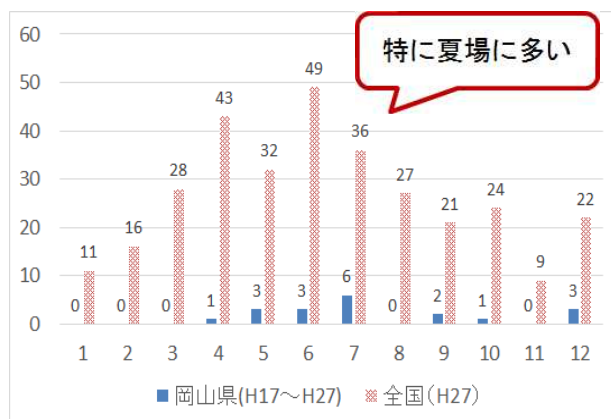
- 1 生または加熱不十分な食肉や内臓は食べない。
- 2 十分に加熱する。（中心部が75℃以上で1分以上）
- 3 生肉を調理した後は、手指や調理器具を十分に洗浄する。
- 4 保存時や調理時に食肉と他の食材との接触を防ぐ（二次汚染防止）。
- 5 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させる。

○原因食品として鶏肉が疑われるもの

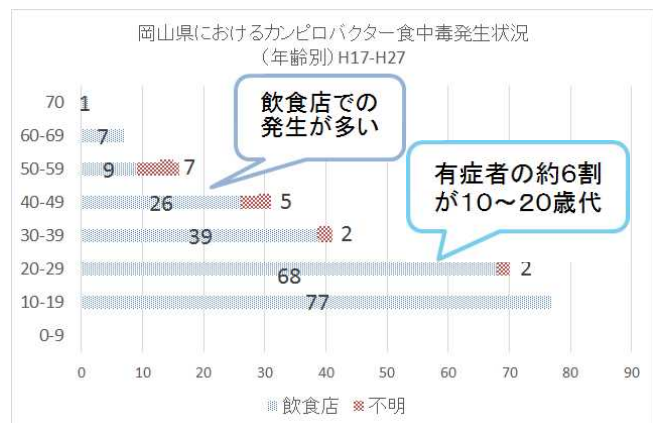
鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ※、鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品など

※平成25～27年度
食品の食中毒菌汚染実態調査結果
(国)では、102検体中15検体(約15%)でカンピロバクター陽性

○月別発生状況（岡山県、全国）



○年齢別発生状況（岡山県）



○カンピロバクターとは…

鶏、牛、豚などの腸内に生息しており、処理加工の段階で主に、肉や肝臓が汚染されています。肉が新鮮なほど多く生存しており、100個程度の少ない菌量の摂取でも感染し、主に下痢、腹痛、発熱などの比較的激しい症状が出ます。