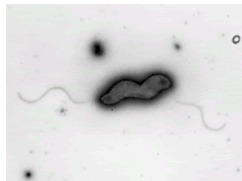


## カンピロバクターとは？

- ◆ 家畜、鶏、ペットなど動物の腸内において、鶏、牛、豚などの食肉を汚染します。
- ◆ 100個程度の少ない菌量でも感染します。
- ◆ 菌が体に入ると、2～7日後に腹痛、下痢、発熱などを発症します。  
 ※ 特に子どもや高齢者は重症化することがあるため注意が必要です。  
 ※ 感染後に、手足のまひなどを引き起こす「ギラン・バレー症候群」を併発することもあり！！



▲カンピロバクター  
(広島市衛生研究所撮影)

## 予防のポイント！！

**その1** つけない！！

**肉専用**

調理器具は用途別に  
使い分け！！

生肉を取扱った後は  
しっかり手洗い！！

焼肉などでは  
「焼く箸」と「食べる箸」の  
使い分けを！！

**その2** やっつける！！

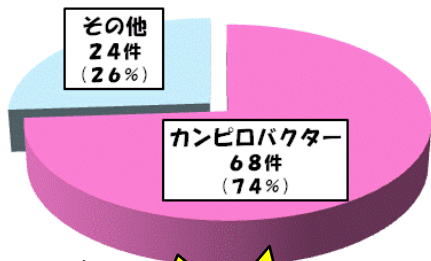
調理器具の  
洗浄・消毒！！

しっかり加熱！！  
(75℃、1分以上)

生肉・生焼け肉は  
食べない！！  
(※)

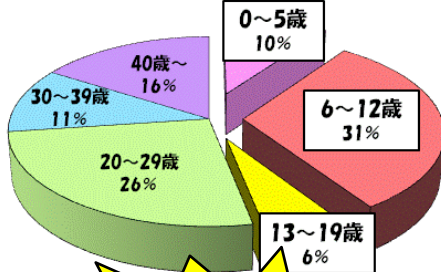
## カンピロバクター食中毒発生状況 (平成24年 広島市)

総事件数92件



広島市で最も多い  
食中毒！！

患者年齢別割合



患者の約5割が  
未成年！！

※ 季節を問わず、一年中発生しています。

※ 「生食」は食中毒になるリスクがあります。

## メールマガジンに登録しませんか？

- ★ 広島市保健所では、食の安全・安心に関する情報をメールマガジンで無料配信しています。
- ★ パソコンまたはスマートフォンのEメールアドレスをお持ちの方は、どなたでもご利用いただけます。

登録は、広島市ホームページで **ひろしま食の安全・安心ニュース** **検索**

詳しくは、広島市ホームページで **カンピロバクター** **検索**

