

カンピロバクター食中毒に注意！！

カンピロバクターとは？

◎主にお肉についている食中毒細菌です
(鶏、豚、牛等の動物の腸管内に住んでいます)

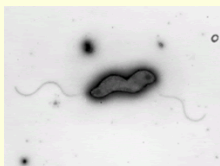
◎新鮮なお肉やお肉の内部にも菌が付いています

◎100個程度の少ない菌量で感染！

2～7日後に腹痛、下痢、発熱などを発症します

※特に子供や高齢者は重症化することがあるため注意が必要です

※手足のまひ等を引き起こす「ギラン・バレー症候群」を併発することもある！



▲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 菌をつけない★



生肉に触った後は、
せっけんをつけて
しっかり手洗い！



肉用まな板・包丁

調理器具を用途別に
使い分ける！



焼肉やバーベキューでは
「焼く箸」と「食べる箸」を
使い分ける！

★その2 菌をやっつける★



生肉を取り扱った後は、
調理器具をしっかりと洗
浄・消毒！（熱湯、薬剤）



お肉は中心部までしっ
かり加熱！
(75℃1分以上)

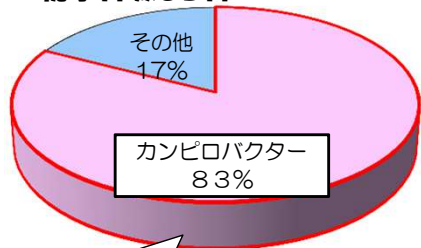


*お肉は生、半生で食
べない！！

*「生食」は食中毒になるリスクがあります

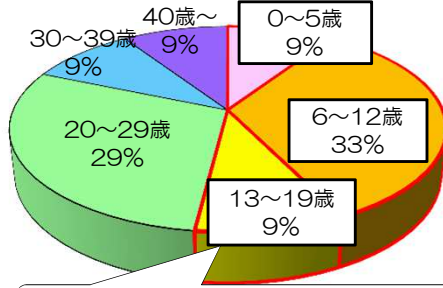
食中毒発生状況(平成25年 広島市)

食中毒の病因物質割合
総事件数63件



広島市で最も多い食中毒！！

カンピロバクター食中毒の
患者年齢別割合



患者の約5割が未成年

※季節を問わず、1年中発生しています