

カンピロバクターとは？



特徴：

- ・家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。
- ・乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。
- ・少ない菌量でも発症する。



潜伏期間：2～7日



症状：発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。
感染した数週間後に、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」を発症する場合があります。

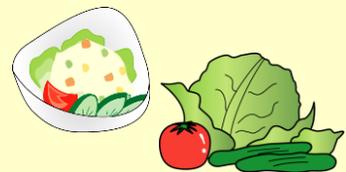
<過去の原因食品（推定含む）>



食肉（特に鶏肉）



飲料水

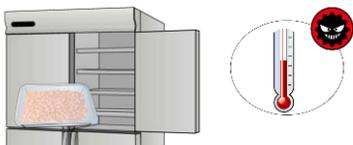


生野菜など

厚生労働省ホームページ カンピロバクターによる食中毒について(食品安全委員会) を基に作成

食中毒対策のポイントは？

適温での保管



※肉類は10℃以下

十分な加熱



※中心温度
75℃1分間以上

二次汚染の防止



生肉・生魚は密閉して最下段

衛生的な手洗い



食材変更時、盛付け作業前は特に

器具の洗浄・殺菌



柄の部分も

熱湯消毒

