

カンピロバクター

近年多発の食中毒菌
油断大敵！

© SARAYA CO., LTD.

▼ 画像出典：東京都健康安全研究センター
ホームページ

潜伏場所

● 豚・牛・鶏の腸内に生息。

原因食品

● 食肉やその加工品。(特に鶏肉の汚染率が高い)
● 井戸水などの飲用水。

菌の特徴

● 少量の菌で感染し、犬・猫などのペットの糞便で感染することもある。
● 微好気性。
(わずかな酸素があるところで増殖する性質)

潜伏期間

● 1～7日

症状

● 発熱・頭痛・倦怠感・下痢・腹痛など。
● まれに、ギラン・バレー症候群(手足・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす)を発症する場合がある。

対抗手段

● 肉類は十分に加熱調理(中心部を75℃で1分以上)し、生肉は食べない。
● 二次汚染の防止。
(生肉と他の食品の直接、間接的接触を徹底して避ける)
● 調理器具は洗浄・除菌後、よく乾燥させる。

