



カンピロバクターとは？

特徴：鶏や牛など動物の腸管内にいる細菌で、特に鶏の保菌率が高いです。乾燥や熱に弱く、少ない菌量でも食中毒を発症します。

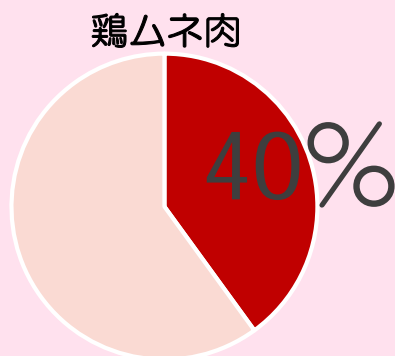
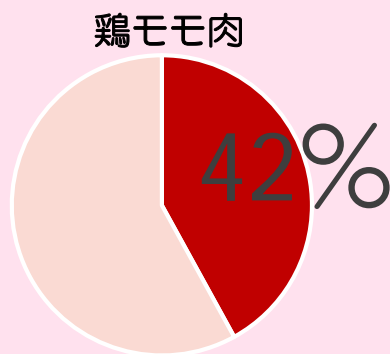
食中毒の症状：食べてから1～7日で、下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などを引き起こします。まれに、「ギラン・バレー症候群^{※1}」を発症することがあります。

※1 手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こします。

出典：厚生労働省ホームページ

写真：スキロー寒天培地に生育したカンピロバクター

市販の鶏肉の汚染率



出典：厚生労働省ホームページ

市販の鶏肉からは高い確率でカンピロバクターが検出されています。食肉、特に生の鶏肉の取扱いには十分注意しましょう。

(公社) 鹿児島県薬剤師会試験センター

TEL 099-253-8935

E-mail bisei-kyg@po.minc.ne.jp

Q. 食中毒の予防にはどのような方法がありますか？

A. 以下のような予防方法があります。

- 不用意に食肉を生や半生で食べない。
- 十分加熱をする（75℃以上1分以上）。
- 二次汚染に注意して、調理器具の使い分けをする。
- 生肉を扱った器具は、洗浄・殺菌を行い、よく乾燥させる。
- 井戸水や湧水は煮沸か塩素消毒を行う。



加熱用や用途不明の鶏肉を生食してはいけません。食材が新鮮だから安全ということはありません。

むしろ、新鮮な鶏肉には活発なカンピロバクターが生存している可能性が高いので注意が必要です。

新鮮な鶏肉 ≠ 生食用^{※2}

※2 鹿児島県では生食用食鳥肉の成分規格目標として、カンピロバクター属菌は陰性でなければならない、としています。