

# カンピロバクターによる食中毒

～お肉の生食、加熱不十分なお肉に気をつけて～

近年、「カンピロバクター」という細菌による食中毒が多発しています。カンピロバクターは熱に弱く、調理や食事の際にちょっとした注意をすれば防ぐことができます。しっかりと予防しましょう！



## 原因は？

- 鶏刺し、鶏たたきなど、生肉や加熱不十分な肉料理
- 生肉を処理した手指や調理器具から汚染された食品



## どんな症状？だれでもかかるの？

- 主な症状\*は、下痢、腹痛、発熱です。
- 原因となる食品を食べてから、1～7日後に発症します。
- どなたでもかかる可能性はあります。特に高齢の方、子どもなど抵抗力が十分でない方は重症化する恐れがあるため予防が大切です。



※ 食中毒症状が治った後で、「ギラン・バレー症候群」や「フィッシャー症候群」という手足のしびれや顔面麻痺、歩行困難等を引き起こす病気を発症する場合があります。指摘されています。

## カンピロバクターによる食中毒の予防のポイント



お肉は十分に加熱して、生や、半生で食べることは避ける



お肉の中心部まで75℃、1分以上加熱

生肉の調理時は、なるべく専用の調理器具を使い、野菜などと共用しない。やむをえない場合は使用後に十分に洗浄する

調理器具や食器は、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒し、よく乾燥させる

調理前後の手洗いも忘れずに



【この記事に関するお問い合わせ】生活環境安全課 食品衛生担当

## ご案内

東京都多摩府中保健所は、武蔵野市・三鷹市・府中市・調布市・小金井市・狛江市を管轄しています。

東京都多摩府中保健所

〒183-0022 府中市宮西町一丁目26番地の1 東京都府中合同庁舎内  
電話：042-362-2334（代）FAX：042-360-2144

武蔵野三鷹地域センター

〒180-0013 武蔵野市西久保三丁目1番22号  
電話：0422-54-2209（代）FAX：0422-56-0911



東京都

URL <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/tamafuchu/>

登録番号(3)2 令和3年7月発行 編集・発行/東京都多摩府中保健所 印刷/システム印刷株式会社



リサイクル適性(A)  
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。  
石油系顔料を含まないインキを使用しています。