

# カンピロバクターによる食中毒

～お肉の生食 加熱不足に注意～

カンピロバクターは、熱や乾燥に弱い細菌です。調理や食事の際に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！



## カンピロバクター食中毒の原因は？

- とりわさ、鶏刺しなどの生肉や、加熱不十分な肉料理を食べること。
- 生肉を処理した手指や調理器具から他の食品が污染されたことによる食中毒事例もあります。



## カンピロバクター食中毒の症状は？

- 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。
- 食中毒の症状が治った後で、「ギランバレー症候群」という手足のしびれや顔面麻痺、歩行困難等の病気を引き起こす場合もあります。



## カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

お肉は十分に加熱して  
生や半生で食べない

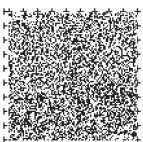


中心部を75℃、  
1分以上加熱！

調理時に、お肉と他の食材（野  
菜、果物など）との接触を防ぐ

調理器具や食器は、洗剤で洗浄  
してから熱湯や漂白剤などで  
消毒し、よく乾燥させる

サラダなどの生で食べるものは別に  
調理する



【この記事に関するお問合せ】生活環境安全課 食品衛生担当