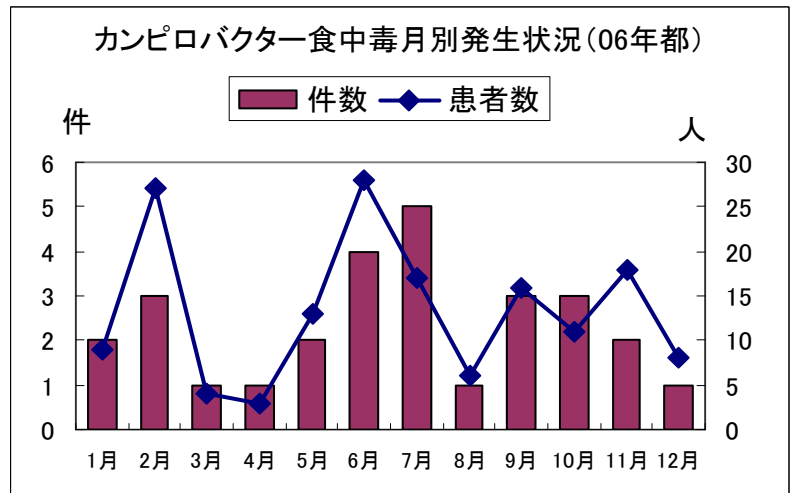


カンピロバクター食中毒に注意を！！

最近、生や半生に調理した鶏肉・鶏内臓などを食べて「カンピロバクター食中毒」にかかる例が多く見られます。平成18年は、東京都内で28件160名のカンピロバクターによる食中毒が発生しました。

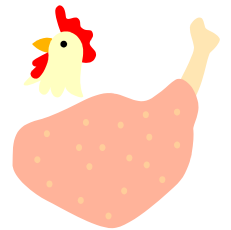
原因になった食品は、会席料理、宴会料理、焼肉店での食事、牛レバー刺し、加熱不十分な鶏肉、鶏の刺身(ササミ、レバー)、烏わさ、焼き鳥、レバーの焼き鳥などとなっています。グラフのように毎月発生していますが、患者数は6月が、件数では7月が最も多くなっています。生肉の取り扱いに注意して食中毒を予防しましょう。



カンピロバクター食中毒の特徴

カンピロバクターは鶏・豚・牛・野生の鳥類などあらゆる動物の腸内に常在しています。東京都の感度の良い検査では、市販の鶏肉の4割から9割カンピロバクターが検出されています。食中毒の原因となった食品は、生や半生の鶏肉の他に、鶏の丸焼き、加熱不足の親子丼やバーベキューなどがあります。鶏肉を材料とした学校の調理実習で、毎年カンピロバクター食中毒が発生しています。(06年は3件)

カンピロバクター食中毒は、発症するまでの期間は1～7日と長く、症状は下痢・腹痛・発熱・倦怠感・頭痛・筋肉痛など、一見すると「おなかの風邪」のようです。低温に強く、数百個から数千個程度の少量で感染・発症します。



ギラン・バレー症候群

手足が麻痺を起こす難病のひとつにギラン・バレー症候群があります。(日本では年間2000人程度発症)アメリカのデータでは、ギラン・バレー症候群患者の0%から30%が、カンピロバクターに感染した数週間後に発症しているとの報告があります。

食中毒を予防するには

カンピロバクターは熱に弱く、加熱することで容易に予防できます。しかし、生焼けで残ったごく少量の菌を体内に取り込んだだけで発症するので、肉類は必ず中心温度を測って内部まで加熱されていることを確認してください。

また、低温に強く酸素の少ないところを好むので冷蔵庫内が相互汚染の機会となります。保管中や調理作業中に生の鶏肉や肉汁を加熱済み食品やサラダなどに付着させないようにします。肉に触れた後の手洗いを徹底するとともに、包丁・まな板・バットなども生肉専用として、他と明確に区分して使用します。

*** 調理従事者は肉の生食をしないようにしてください。**