

鶏肉の生食・加熱不足に注意！

5月から6月に多く発生する食中毒は、鶏肉やレバー刺しなどの生食や生焼けを食べて発症するカンピロバクターの食中毒です。予防は食生活で「生肉を食べないようにする」こと、および調理現場では「生肉からの二次汚染を防ぐ」ことです。



市販の鶏肉の4割から6割にカンピロバクター検出

- ◆ カンピロバクターは牛、豚、羊、鶏、犬、猫、ハトなどの動物の腸内にいる
 - ◆ 特にスーパーなどで販売されている鶏肉の4割から6割から検出されている
- 東京都の調査では、スーパーなどで販売されている鶏肉の4割～6割からカンピロバクターが検出されています。カンピロバクターは鶏の腸内にいますが鶏には病原性がありませんので、食鳥検査では排除されません。食鳥処理場は、短時間にたくさんの鶏を処理するため、鶏の腸内にいたカンピロバクターが鶏肉に付着してしまいます。

食中毒の15%は手洗いの不備やまな板、包丁などからの二次汚染

平成20年に都内で発生したカンピロバクター食中毒28件のほとんどが鶏肉等の生食か生焼けを食べて発生していますが、4件は手洗いの不備やまな板、包丁、バットなどからの二次汚染が原因でした。

◆カンピロバクター食中毒予防方法◆

- 鶏肉やレバーの生食・生焼けを避ける
- 肉類は十分に(75℃、1分)加熱し、加熱調理加工記録簿に記録する
- 肉に触れた後の手洗いを徹底する。
⇒必ず石けんで洗い、逆性石けん、アルコールで消毒する
- 加熱前の肉類に使用するまな板、包丁、バット、ザルを色分け(赤)し、他の用途に使用しない。特に加熱済み食品とは厳密に区別する

カンピロバクター食中毒の症状とギラン・バレー症候群

【症状等】 数百個程度の菌を摂取すると1日から7日(平均2日から3日)後に下痢、腹痛及び発熱があり、他に倦怠感、頭痛、めまい、筋肉痛などが起こるなど、初期症状は風邪と間違われることもありますが、比較的予後は良好です。しかし、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

*ギラン・バレー症候群：日本では年間2000人ほどの発生があり、原因は確定していませんが、カンピロバクター食中毒との関連が疑われています。俳優の大原麗子氏や川口順子参議院議員、ルーズベルト大統領などが発症しています。