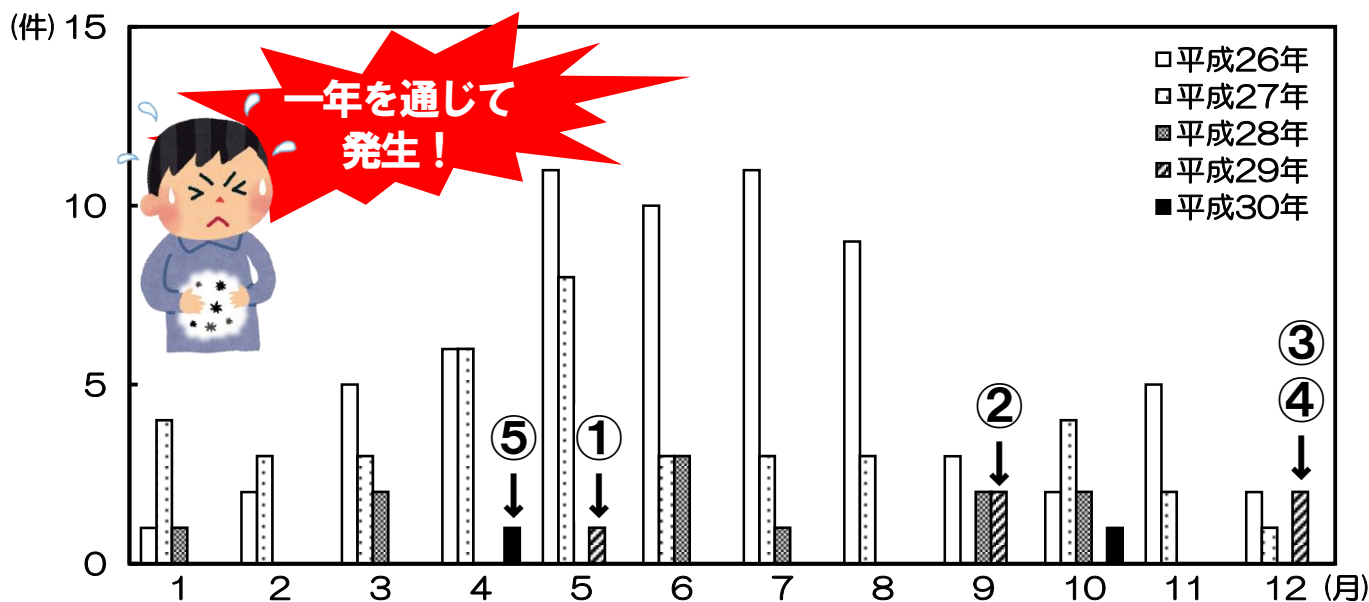


カンピロバクターによる食中毒の

発生状況

過去5年間の月別カンピロバクター食中毒発生件数（広島市）



①

- 原因食品：料理（鶏レバーのカルパッチョなど）
- 潜伏時間：7 4時間3 0分(平均)
- 患者数：1 1名（摂食者5 2名）
- 概要：飲食店で提供された料理（鶏レバーのカルパッチョ、鶏と野菜の鉄鍋焼き等）を喫食した1グループ5 2名中1 1名が下痢、発熱、腹痛等を発症。患者便からカンピロバクターを検出。

④

- 原因食品：料理（焼鳥、鶏の唐揚げなど）
- 潜伏時間：6 5時間(平均)
- 患者数：4名（摂食者1 3名）
- 概要：飲食店で提供された食事（焼鳥、鶏の唐揚げ等）を喫食した1 3名中4名が下痢、発熱、腹痛等を発症。

②

- 原因食品：料理（鶏たたき、鶏ステーキなど）
- 潜伏時間：3 9時間(平均)
- 患者数：1 0名（摂食者2 1名）
- 概要：飲食店で提供された料理（鶏たたき、鶏むねのサイコロステーキ等）を喫食した2 1名のうち、1 0名が下痢や腹痛、発熱等を発症。患者便からカンピロバクターを検出した。当該施設では、加熱用の鶏肉を半生で提供していた。

⑤

- 原因食品：料理（白レバ、串盛りなど）
- 潜伏時間：5 8時間(平均)
- 患者数：3名（摂食者4名）
- 概要：飲食店で提供された食事（白レバ、串盛り、鶏もも唐揚げ等）を喫食した4名中3名が腹痛、下痢、頭痛、発熱等を発症。

③

- 原因食品：料理（鶏の炙り刺しなど）
- 潜伏時間：6 5時間(平均)
- 患者数：5名（摂食者1 0名）
- 概要：飲食店で提供された料理（半生の鶏肉を含む）を喫食した1 0名中5名が下痢や発熱、腹痛等を発症。患者便と原料の鶏肉（参考品）からカンピロバクターを検出。



生食・加熱不足

の食品



調理器具等を介した

二次汚染



◆ 食中毒予防のポイント ◆

加熱調理の徹底



◆ **中心部まで75℃で1分間以上加熱する。**

➔ **内臓肉、たれ付肉、ミンチ肉などは特に中心部まで加熱を！**

- ☑ 広島市内で発生したカンピロバクター食中毒の多くで、生や半生（刺身、たたき等）の鶏肉が提供されていました。また、市販されていた鶏肉の81%から、カンピロバクターが検出されています（平成27年度広島市保健所の調査）。

二次汚染の防止



◆ **生肉を取り扱った後の手指や調理器具は、その都度、洗淨・消毒する。**

◆ **肉汁が、生で食べる野菜や調理済みの食品に付かないよう、保存方法等に気をつける（冷蔵庫内での区分保管など）。**

- ☑ サラダ野菜用の調理器具（包丁やまな板など）で鶏肉等の肉類をカットし、器具や手指の洗淨・消毒等を十分に行わずに生野菜等をカットした場合、調理器具や手指を介して、生で食べる食品にカンピロバクターが付着する可能性があります（二次汚染という）。

お客さまへのアドバイス



◆ **鍋物、焼肉、バーベキューでは、生肉を扱う箸と食べる箸をそれぞれ用意し、使い分けるよう促す。**

◆ **調理方法や加熱の程度をお知らせする。**

◆ **「肉を生で食べると食中毒になるリスクがあります。」や「小さなお子さんや高齢の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう。」などの注意喚起をする。**

- ☑ お客さまが自分で食肉を加熱し食べるようなお店では、営業の方が気をつけても、お客さまが食肉を十分加熱しないで食べてしまうと食中毒は防げません。