



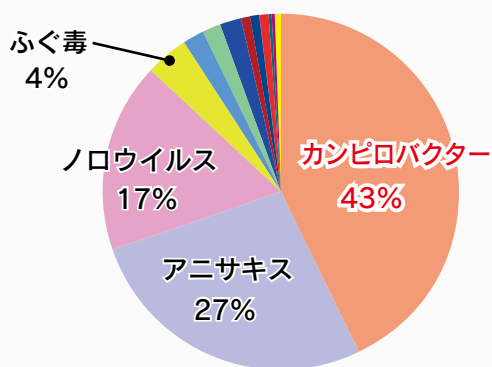
カンピロバクターによる 食中毒に注意しましょう！



【問合せ先】健康福祉課 健康推進係 ☎65・0001

近年、カンピロバクターによる食中毒が多発しています。原因食品として生または加熱不十分な鶏肉料理（たたき・鶏刺し）に多く、福岡県でも過去5年間で97件（患者数1,025人）のカンピロバクターによる食中毒が発生しました。

2016～2020年：福岡県の食中毒事件数 225件



原因物質	事件数	原因物質	事件数
カンピロバクター	97	ぶどう球菌	2
アニサキス	60	サルモネラ属菌	2
ノロウイルス	38	その他の病原性大腸菌	2
ふぐ毒	8	セレウス菌	1
クドア	5	エルシニア	1
ウエルシュ菌	4	不明	1
ヒスタミン	4	合計	225

カンピロバクターって？

鶏の腸管内にいる細菌で、処理するときに鶏肉の表面に付着します。市販の鶏肉からも検出されており、少量の菌でも症状を起こします。



食中毒の症状は？

食べてから1日～7日後に、**腹痛、下痢、発熱**などの症状が出ます。子どもや高齢者、妊婦など抵抗力の弱い人は重症化しやすく、注意が必要です。合併症にギラン・バレー症候群（神経麻痺）があり、歩行困難など後遺症が残る場合があります。

食中毒にかからないための対策は？

- 生や加熱不十分な鶏肉料理は食べない。
- 鶏肉は中心が白くなるまで、しっかりと加熱をする。（中心部が75度1分以上）
- 鶏肉は最後に調理！使用した器具はしっかり洗浄し熱湯で消毒する。



「新鮮だから安全」ではありません。新鮮な鶏肉ほど、菌も元気です。鶏肉は中心部までしっかりと色が変わるまで加熱しましょう。