

# カンピロバクター

近年多発の食中毒菌  
油断大敵！

© SARAYA CO., LTD.

▼ 画像出典：東京都健康安全研究センター  
ホームページ

## 潜伏場所

● 豚・牛・鶏の腸内に生息。

## 原因食品

● 食肉やその加工品。(特に鶏肉の汚染率が高い)  
● 井戸水などの飲用水。

## 菌の特徴

● 少量の菌で感染し、犬・猫などのペットの糞便で感染することもある。  
● 微好気性。  
(わずかな酸素があるところで増殖する性質)

## 潜伏期間

● 1～7日

## 症 状

● 発熱・頭痛・倦怠感・下痢・腹痛など。  
● まれに、ギラン・バレー症候群(手足・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす)を発症する  
場合がある。

## 対抗手段

● 肉類は十分に加熱調理(中心部を75℃で1分間以上)し、生肉は食べない。  
● 二次汚染の防止。  
(生肉と他の食品の直接、間接的接触を徹底して避ける)  
● 調理器具は洗浄・除菌後、よく乾燥させる。

