カンピロバクターによる食中毒に注意しましょう！

食肉は**75℃1分以上**で**十分に加熱調理**して食べましょう！

カンピロバクターとは

- 鶏や牛、豚などの腸管内に広く認められる食中毒菌で、食肉の処理過程で生肉を汚染すると考えられています。
- カンピロバクターは、他の食中毒菌に比べて極めて少ない菌量でも食中毒を起こします。
- カンピロバクターの主な症状は次のとおりです。
  - 潜伏期間　1～7日
  - 主な症状　下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐

カンピロバクターによる食中毒発生状況

- カンピロバクターによる食中毒は、全国において発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、下表のとおり推移しています。
- 年間を通して発生しますが、特に夏場に多く発生します。

【全国の発生状況】

年次	30	31/令和元	2	3	4	5
事件数（件）	319	286	182	154	185	211
患者数（人）	1,995	1,937	901	764	822	2,089

【栃木県内の発生状況】（宇都宮市及び本日発表分含む）

年次	30	31/令和元	2	3	4	5	6
事件数（件）	0	3	1	1	2	0	2
患者数（人）	0	23	5	4	8	0	12

予防のポイント

1. **鶏や牛、豚の肉やレバーは十分加熱し、生食を避けましょう。**
2. **生肉をつかむトングや箸は、食べるための箸とは別にしましょう。**
3. **生肉を取り扱った後の手指、調理器具は十分に洗浄・消毒しましょう。**
4. **生肉を冷蔵庫で保存する時は、他の食品を汚染しないようにしましょう。**

栃木県保健福祉部医薬・生活衛生課