（参考）カンピロバクター属菌による食中毒について

１　菌の特徴

・鶏、牛、豚、ペット、野鳥、野生動物などの動物の腸内に生息しています。
・と畜場や食鳥処理場、食肉販売業での処理過程での汚染により、市販の生肉からも検出されています。手指や調理器具を介して二次的に汚染された食材から感染する事例もあります。
・他の食中毒と比べて少量の菌数でも食中毒を起こすことがあります。
・熱や乾燥には弱く、常温の空気中でも死滅します。

２　主な原因食品

・鶏肉の生食（鶏たたき、鶏刺しなど）や加熱不十分な食肉
・食肉に触れた手指や調理器具を介して二次的に汚染された食材
・未殺菌または殺菌不十分な井戸水や湧き水

３　喫食から発症までの時間

・１～７日間

４　主な症状

・下痢、腹痛、発熱
・感染から数週間後にギラン・バレー症候群（手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難など）を発症することがあります。

５　主な予防方法

・生または加熱不十分な食肉を食べないようにしましょう。
・食肉は中心部まで十分加熱しましょう。
・食肉を取り扱った後の手指、調理器具は二次汚染の感染源となるため、その都度よく洗浄、消毒、乾燥を行いましょう。