

● 細菌性食中毒にご用心!!

薬剤科 平川桂輔

この時期注意したい食中毒による感染症とその予防策について

カンピロバクターによる食中毒をご存じですか？日本で発生している細菌性食中毒の中で発生件数が近年、非常に多く年間300件2000人程度発症しています。主な発生の原因は加熱不十分の鶏肉が挙げられます。これから秋にかけて行楽シーズンとなり、外での食事の機会が増えると思います。しっかり予防をして楽しい行楽シーズンを迎えましょう！

(余談ですが、私は一度経験しました。本当に辛いです…)



カンピロバクターとは？

特徴：ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で少量の菌でも食中毒を発生。熱に弱い。

(75℃、1分程度の加熱でほぼ死滅)

症状：下痢、腹痛、発熱など

(食べてから1～7日間で発症)

代表的な原因食品：鶏刺し、鶏わさ

(加熱不十分な) 焼き鳥など

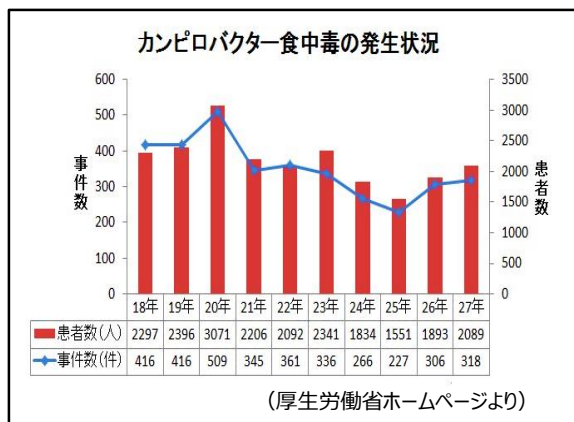


国立感染症研究所より



ヤクルト中央研究所より

- カンピロバクター (Campylobacter) は前後に1ずつの鞭毛をもつ湾曲した螺旋 (らせん) 状構造の細菌
- ギリシャ語で「曲がった」という意味の“Campylo”とラテン語で「細菌・桿菌」を意味する“bacter”に由来



食中毒を予防するために・・・

- ① 中心部まで十分な加熱をする。
- ② 肉を扱ったまな板は殺菌、消毒を行う。
(生野菜の調理などは絶対にしない)
- ③ 外食先で危険だな？と感じたものは食べない。

(最近では肉フェスで提供された、鶏ささみの寿司で集団発生しています)



生肉を扱った際には 手洗いを忘れずに！

