

ほかんけんだより



カンピロバクター食中毒に注意!



(鶏肉の生食、加熱不十分の喫食は危険です)

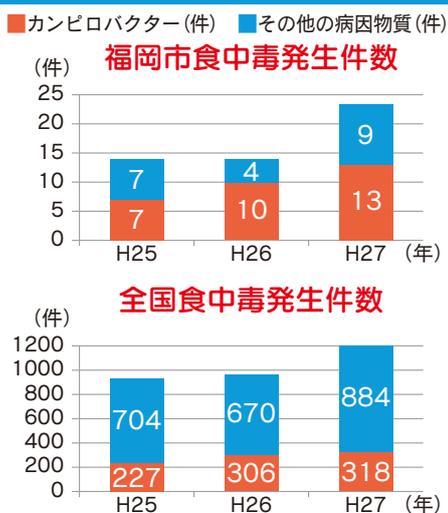
カンピロバクター食中毒とは？

- 鶏・牛・豚などの腸の中にいるカンピロバクターという細菌による食中毒のことで、主な症状は、下痢、腹痛、発熱です。
- 原因食品としては、**鶏刺し**や**生または加熱不十分な鶏肉**料理が多く見られます(鶏肉の半数以上がカンピロバクターに汚染されています)。
- 100個程度の少量の菌で発症し、新鮮な鶏肉でも危険です。
- 子どもや高齢者、妊婦など抵抗力の弱い人ほど発症しやすく重症化する危険性が高くなります。
- 合併症に**ギラン・バレー症候群(神経麻痺等)**があり、歩行困難など後遺症が残る場合もあります。
- 福岡市は全国に比べカンピロバクター食中毒の占める割合が多くなっています。



カンピロバクター電子顕微鏡写真
国立感染症研究所 HP より

食中毒発生状況



調理実験!

カンピロバクターを付けた鶏肉で、調理法と加熱時間を変え菌が死滅しているか実験を行いました。

鶏ささみの湯引き
100℃ 1分



鶏肉団子の湯煎
100℃ 4分



鶏もも肉の炙り
1分



中心に**赤い部分**(火が通っていない)が残っています。



3種類全てからカンピロバクターを検出しました。

カンピロバクター食中毒を防ぐには

お肉はよく焼いて(中心部の温度が75℃、1分間:色が変わるまで)食べましょう!

「鶏肉の朝引き」、「新鮮だから大丈夫」は誤りです。カンピロバクターは元気です!

寄生虫性食中毒にも注意!

寄生虫性食中毒とは?

食品（主に魚介類・動物）に寄生した**寄生虫が原因**で起こる食中毒のことです。**食後数時間程度で嘔吐や激しい腹痛・下痢**を起しますが、比較的軽症で済むことが多いといわれています。

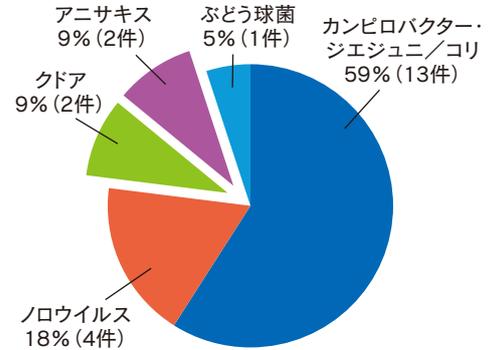
主な原因寄生虫

- アニサキス
- クドア・セブテンpunkタータ
- サルコシステイス・フェアリー

福岡市でも平成27年に4件(18%)発生しています。(アニサキス2件、クドア2件)



平成27年 福岡市における食中毒発生件数



アニサキス

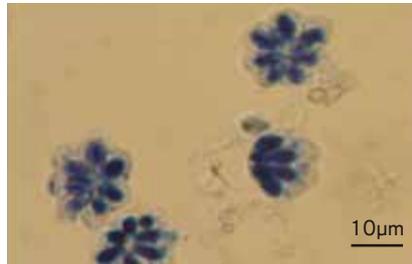
- 主な原因食品
サバ、サンマ、カツオ、アジ、イカなどの魚介類
- 症状
食後数時間～数10時間でみぞおちに激しい痛み、悪心、嘔吐



サバの内蔵にいるアニサキス
提供：福岡市食品衛生検査所

クドア・セブテンpunkタータ

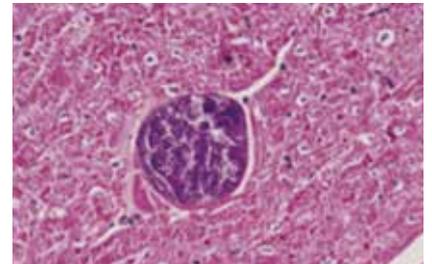
- 主な原因食品
ヒラメ
- 症状
食後2～20時間で一過性の下痢や嘔吐



クドア・セブテンpunkタータの胞子
10μm

サルコシステイス・フェアリー

- 主な原因食品
馬肉（冷凍未処理）
- 症状
食後5～19時間で下痢、腹痛、倦怠感



サルコシステイス・フェアリーの虫体

予防方法

● 冷凍する

アニサキスは -20°C 、24時間以上、クドアは -20°C 、4時間以上、サルコシステイスは -20°C 、48時間以上で死滅します。

● 加熱する

アニサキスは 60°C 、1分以上、クドアは 75°C 、5分以上、サルコシステイスは肉の中心まで火が通ることで死滅します。

※アニサキスは肉眼で見えます。十分注意しましょう!

食酢・しょうゆ・ワサビや塩漬けでは、アニサキスは死滅しません!

編集・発行 **福岡市保健環境研究所**

〒810-0065 福岡市中央区地行浜2丁目1-34
TEL:092-831-0660 FAX:092-831-0726
E-mail:hokanken.EB@city.fukuoka.lg.jp
URL:<http://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/hokanken/>

ホームページも是非ご覧ください

廃棄物資源化担当及び
廃棄物処理施設担当の事務所

〒812-0051 福岡市東区箱崎ふ頭4丁目13-42
TEL 092-642-4570 FAX 092-642-4595

