

## 微生物名・特徴

### カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ

大気中で発育できない。酸素3～15%で発育。30℃以下では発育できない。少量菌で食中毒をおこす



## 汚染・感染経路

家畜、家きん、ペットなどあらゆる動物が保菌。食肉とくに鶏肉が関係した多様な食品未消毒の井戸水

## 発病までの時間・症状

**発病までの時間** 平均 2～3日と長い

**症 状** 腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛  
後遺症としてギランバレー症候群



## 予防のポイント

- 鶏肉調理後の器具、手指は十分洗浄・消毒、乾燥し、二次汚染防止
- 生肉と調理済みの食品は別々に保管
- 75℃で1分間以上の加熱調理
- 井戸水は適確に塩素消毒



# 原因食品別のカンピロバクター食中毒事件

## 年別の発生件数(%)

原因食品(推定を含む)

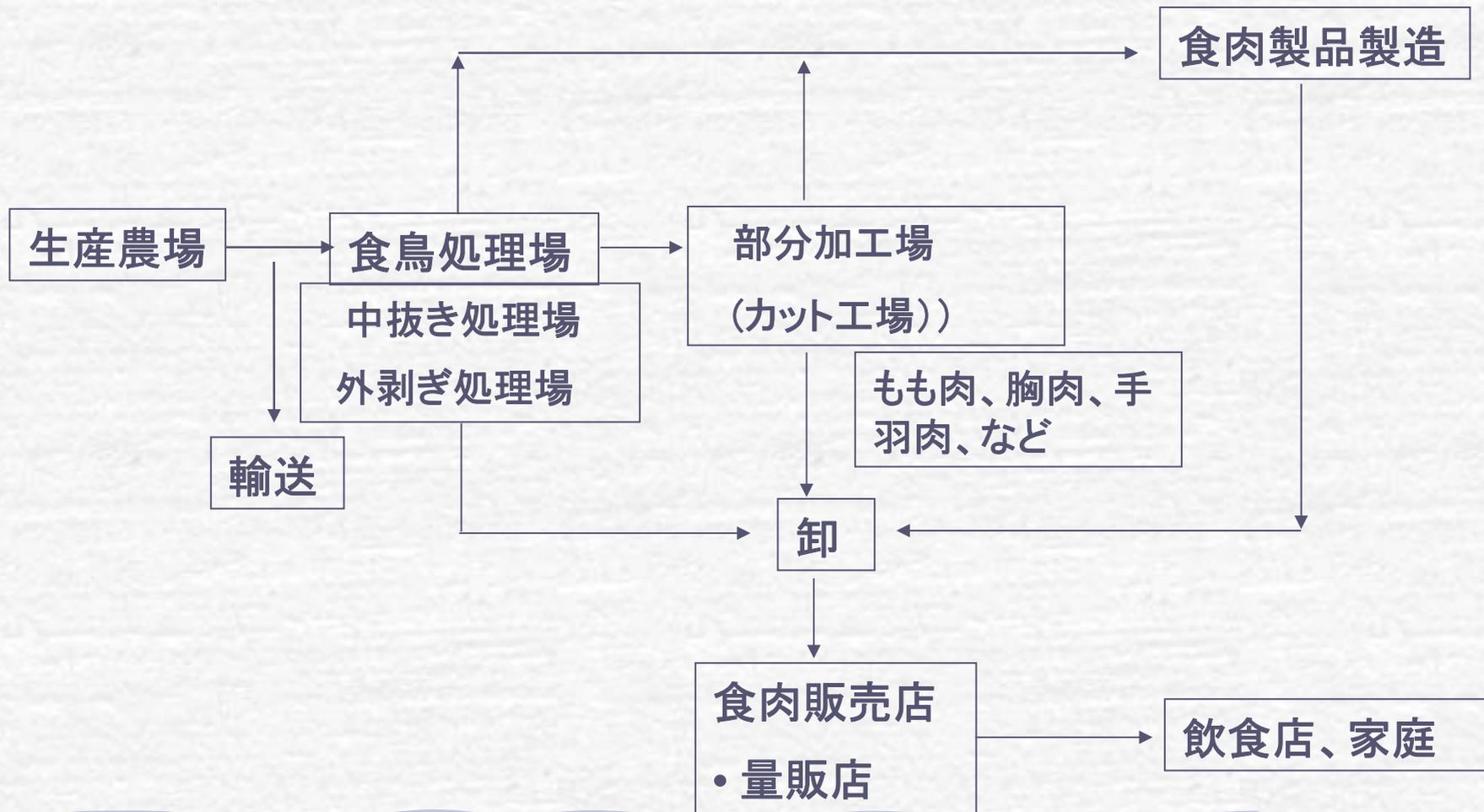
2002年

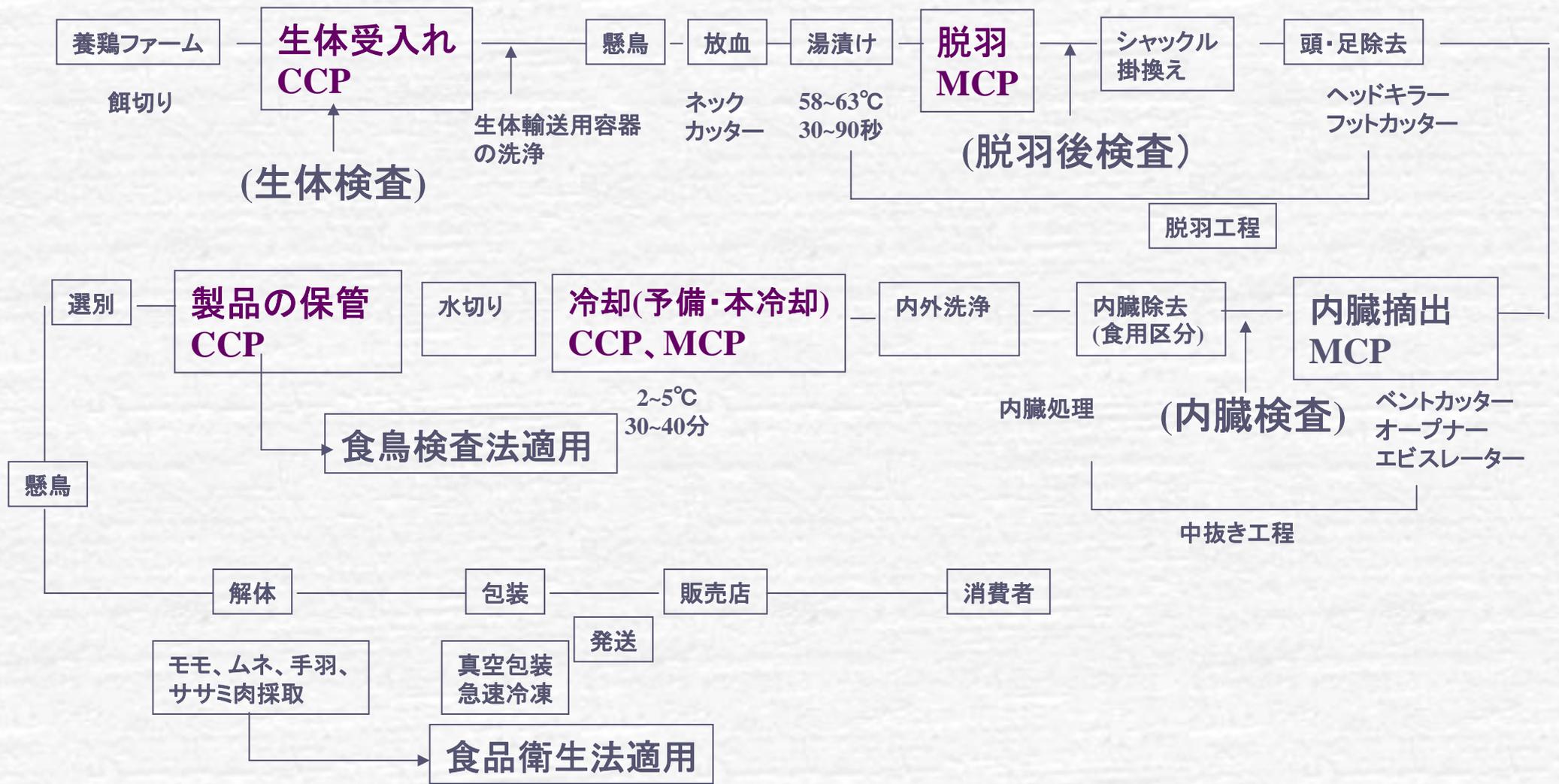
2003年

鳥肉関連	鳥・鳥レバー刺身, 鳥たたき他	14		21	
	鶏肉料理	8		6	
	バーベキュー, 串焼など	5	32	5	33
	鶏肉	2	(6.9)	1	(6.6)
	鳥ささみ料理(サラダ等)	3		-	
その他の食品	レバ刺身(牛, 他)	1		8	
	バーベキュー(牛, ホルモン他)	4	14	5	21
	飲食店, 旅館の食事(宴会料理含)	7	(3.0)	7	(4.2)
	その他	2		1	
不明		418(90.1)		444(89.2)	
計		464		498	

(全国食中毒発生状況)

# 食鳥肉の生産から消費までの工程





注; CCP: 重要管理ポイント、MCP: 微生物汚染管理ポイント

## 食鳥処理(中抜き処理法)工程と重要管理点

# 食鳥処理での腸管破損による汚染

