

～カンピロバクター食中毒について～

Q1 食中毒というと夏に多く発生するというイメージがありますが？

A1 このごろは、季節に関係なく発生しているんです。
滋賀県では、むしろ冬場に食中毒事件が多いのが特徴です。
季節に関係なく発生する食中毒の代表として、カンピロバクターが原因となる食中毒があります。
毎年、約500件発生していて、食中毒の原因のトップです。カンピロバクターは、季節を問わず動物の腸管内にいて、少ない菌の量、100個程度で症状が出てしまうので、気温に関係なく、一年を通じて食中毒が起きてしまいます。

Q2 カンピロバクターの食中毒になるとどんな症状が出るのですか？

A2 食べてから症状が出るまでの潜伏期間が2日から7日と長いというのが特徴です。主な症状は腹痛、下痢、発熱です。はじめに、発熱などの症状があり、その後下痢症状が出てきます。熱は比較的高く38℃台となることが多いようです。

Q3 どんな食品が原因で食中毒が起きているのですか？

A3 鶏刺しや鶏レバーなどの生の鶏肉、鶏たたきなど生に近い状態で提供された鶏料理、牛の生レバーが原因の大部分を占めています。
カンピロバクターは、健康な牛、豚、鶏の腸管内にいたので、肉にする処理の過程で肉やレバーなどの内臓を汚染することがあります。厚生労働省が市販の鶏肉、牛レバーを調査したところ、鶏肉、鶏レバーのほとんどからカンピロバクターが検出され、牛レバーからも検出されました。特に鶏肉は高度にカンピロバクターに汚染されています。

Q4 ほんとうに生の肉や内臓は、食中毒菌が付いていることが多いんですね。どうしたらカンピロバクターの食中毒を予防できるんですか？

A4 鶏肉や鶏レバー、牛レバーなどを生で食べないことです。
厚生労働省が、「生食用食肉の衛生基準」を示し、牛肉と馬肉について生で食べ

られる肉の規格や加工の基準目標を示していますが、この目標をクリアした肉はほとんど流通していません。また、鶏肉には衛生基準目標も設定されていません。

最近のグルメブームで、肉を生で食べたいという消費者の方の要望が多いこともあり、生の肉やレバーを提供している飲食店がたくさんありますが、新鮮であつても安全であるとは限りません。

新鮮であつても現在の食肉処理技術では、食中毒菌を100%除去できないので、生で食べることは食中毒の危険性が高くなります。ですので、鶏肉、牛肉、豚肉などは、生、半生で食べず、しっかり加熱して食べるのが大切です。

Q5 これから季節が良くなって、外へ出かけることが多くなります。

家族や友人とバーベキューをする機会が増えると思いますが、注意することを教えてください。

A5 先ほども言いましたが、鶏肉、牛肉、豚肉などはしっかり加熱することです。

鶏肉は固まりであることが多く、なかなか火が通りません。

できたら、事前に火を通しておきましょう。

また、バーベキューの管理を子供たちだけにさせず、大人が必ず付いて、肉に火が通ったことを確認してください。

その他、「焼く前の肉を挟むトングやはし」と、「焼いた肉を挟むトングやはし」は別にしましょう。

もちろん、「野菜を焼くトングやはし」と「肉を焼くトングやはし」は別です。

面倒だと思われるかもしれませんが、せっかくの楽しいバーベキューが台無しになってしまつては大変ですものね。