

# 食肉に付着しているその他の食中毒菌にもご用心!



カンピロバクター食中毒と同様の対策を行うことで、これらの食中毒を防止することができます。

## 腸管出血性大腸菌(O157、O26、O111等)

### 特徴

- ・家畜(特に牛)の腸管に存在
- ・少量(10~100個)で感染
- ・汚染された井戸水も原因となる

### 症状

- ・潜伏期間は3~8日
- ・激しい腹痛、新鮮血を伴う水様下痢
- ・数日間、症状が継続

## サルモネラ属菌

### 特徴

- ・牛、豚、鶏などの腸管内に存在
- ・肉やその加工品が原因食品
- ・鶏卵も汚染(サルモネラ・エンテリテイディス)
- ・サルモネラ・エンテリテイディスは少量(15~20個)で発症

### 症状

- ・喫食後12~36時間で発症
- ・腹痛、下痢、発熱
- ・小児、高齢者で死亡例あり

## E型肝炎ウイルス

### 特徴

- ・豚、猪、鹿などの動物に感染している場合が多い
- ・上記の食肉を生又は生に近い状態で食べるなどにより人に感染

### 症状

- ・喫食後2~9週間で発症
- ・発熱、倦怠感、食欲不振、悪心、嘔吐、右季肋部痛などが現れ、その後褐色尿、黄疸が現れる
- ・妊婦は劇症化するおそれあり

## 問い合わせ先

- 中北保健福祉事務所(中北保健所) 055-237-1382
- 中北保健福祉事務所(中北保健所峡北支所) 0551-23-3071
- 峡東保健福祉事務所(峡東保健所) 0553-20-2751
- 峡南保健福祉事務所(峡南保健所) 0556-22-8151
- 富士・東部保健福祉事務所(富士・東部保健所) 0555-24-9033
- 福祉保健部衛生薬務課 055-223-1489

# STOP! THE カンピロバクター食中毒!

近年、カンピロバクターを原因とする食中毒が全国的に多発しています。特に、食肉(肉及び内臓)を生又は生に近い状態で食することで食中毒になる事例が多く見受けられます。鮮度のよい食肉だから生で食べても大丈夫という考えは非常に危険です。

## カンピロバクターの特徴や予防対策を知ることにより、食中毒を防止しましょう!

### ●カンピロバクター食中毒の症状

○潜伏期間は2~7日とやや長い(平均2~3日)

○主な症状は

下痢、腹痛、発熱、けんたい感など初期症状は「風邪」と間違っています。  
ギラン・バレー症候群※を起こすおそれがあります。

※ギラン・バレー症候群

運動障害を起こす末梢神経疾患で、下肢の筋力低下による歩行困難、顔面の神経麻痺が生じます。重症例では呼吸筋も侵されて人工呼吸器が必要になる場合もあります。



### ●カンピロバクターの特徴

○ニワトリ、ウシ等の家さんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物が保菌している(鶏の消化管によくいる菌)

○少ない菌量(100個程度)でも発症する

○熱や乾燥に弱く、低温に強い

→十分に加熱すれば菌は

死滅するが、冷蔵庫の

中では長生きする



カンピロバクター電子顕微鏡写真  
(東京都健康安全研究所提供)

平成24年食中毒事件数(全国)

