

<カンピロバクター食中毒予防について>

突然の腹痛や下痢、嘔吐の症状が出たら、「食中毒」が疑われます。その中でも、近年、カンピロバクターという細菌によるものが多発しています。正しい知識で予防しましょう。

<「カンピロバクター」とは>

カンピロバクターは、ニワトリや牛、豚などの家畜をはじめ、犬・猫、野鳥などの多くの動物が保菌しています。この菌は、人や動物の腸管内で増殖し、乾燥や熱に弱い特性があります。また、数百個程度の少ない菌量で感染します。

<感染の原因>

原因食品は、細菌に汚染された食肉やその加工品です。特に鶏肉の汚染率が高いので、注意が必要です。犬・猫の糞便の中にも存在することがあるので、ペットのトイレの掃除で感染することがあります。ペットを触った後は、十分な手洗いが必要です。

<症状>

1～7日の潜伏期間後に症状が出現し、下痢・腹痛・発熱・頭痛・嘔気・嘔吐・全身倦怠感など、他の食中毒と酷似しています。多くの場合、1週間程度で治癒します。重篤化や死亡例は少ないですが、乳幼児・高齢者は重症化する危険があります。また、数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がありますので、注意が必要です。

<予防方法>

- ① 食肉を十分加熱する。(中心部を75℃以上で、1分間以上加熱する。)肉の生食は危険!
- ② 食肉と他の食品の調理器具は、別の物を用意して使い分ける。(特に包丁とまな板は別にする。)
- ③ 食肉を取り扱った後は、石鹸で十分手を洗ってから他の食品に触る。
- ④ 食肉に触れた調理器具は、使用後の洗浄・殺菌をおこなった後、よく乾燥させる。
- ⑤ 動物に触ったり、トイレに行ったり、オムツを交換した後は、石鹸で十分手を洗う。

☆ ご予約・お問い合わせ ☆
いなみ虹保育園・病後児保育室「レインボー」
住所: 兵庫県加古郡稲美町国安1256番地
TEL: 079-490-2064(専用電話)
FAX: 079-490-6682

* 詳しくは「いなみ虹保育園HP」「稲美町HP」をご覧ください。

編集: 浅原