（参考）カンピロバクター

1　特徴

カンピロバクターは、鶏、牛、豚、ペットなどのあらゆる動物の腸内に生息している細菌です。生の鶏肉や牛レバーが感染源となることが多く、食品や飲料水を通じて感染する事例もあります。熱や乾燥に弱く、常温の空気中で死滅しますが、他の食中毒菌と比べて少量でも食中毒を起こすこともあります。

2　症状

潜伏期間は通常２～５日間で、主な症状は、腹痛、下痢、発熱、吐き気などです。乳幼児・高齢者、その他抵抗力の弱い者は重症化の可能性が高いので、特に注意が必要です。

3　予防対策

・食肉を冷蔵庫に保管するときは、他の食品と区別しましょう。
・食肉は十分加熱し、生食を避けましょう。
・生肉を取扱った後の手指や、調理器具は十分に洗浄しましょう。