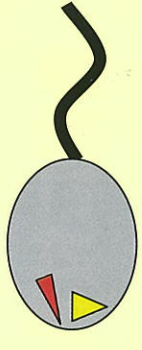


# カンピロバクターQ&A



## Q.食肉を原因とするカンピロバクター食中毒はなぜ起きるのですか。

A. カンピロバクター食中毒の発生原因は、主に次の2つです。

- ① 生または生に近い状態の食肉を食べた。(食肉の**加熱不足**)
- ② 食肉に付着していた菌が、調理器具や手指を介して他の食品に付着し、それを食べた。(食品の**2次汚染**)

## Q.カンピロバクター食中毒を防ぐために、どのような対策をすればいいですか。

- A. ① 食肉を生で提供・喫食しないようにしましょう。  
(生食用食肉の衛生基準に適合しているものを除く。)
- ② 食肉は十分加熱しましょう。
- ③ 焼肉店などにおいて自ら調理する場合は、トンゲや箸を使い分け、よく加熱してから喫食しましょう。(飲食店営業者の皆さんは、トンゲや箸の使用方法、加熱調理の方法などを十分説明しましょう。)
- ④ まな板、包丁などの調理器具は、専用のものを使用し、使用後は洗浄消毒しましょう。
- ⑤ 食肉を取り扱った後は、手洗いを励行しましょう。



## Q.小売店で販売されている食肉にはカンピロバクターがついていますか。

A. すべての食肉にカンピロバクターが付着しているわけではありませんが、**鶏肉では約6割が、牛のレバーでは約1割**がカンピロバクターに汚染されているというデータがあります。  
日頃から、食肉はカンピロバクターに汚染されているという意識を持って十分注意して取扱しましょう。



## Q.鮮度のよい食肉であれば生で食べても大丈夫ですか？

A. カンピロバクターはわずかな菌数で食中毒を起こします。そのため、少しの菌に汚染されていれば、**鮮度に関係なく食中毒を起こす可能性があります**ので、食肉を生食することは控えましょう。  
とくに、小さいお子さん、高齢者の方又は、体力の弱っている方は、食中毒になりやすいので注意しましょう。

## Q.食肉の加熱調理の目安を教えてください。

A. 肉の中心部が桃色(生の色)から白く変わるまで(75℃、1分間以上)加熱すればカンピロバクターは死滅します。中心まで肉の色が変わったことを確認してから提供しましょう。

また、沸騰したお湯にさっと通しただけの「湯引き」では、カンピロバクターは死滅しないので、**鶏わさなどはリスクの高い食品**といえます。

## Q.食肉の調理に使用した器具はどうすればよいですか。

A. 洗剤で洗っただけでは菌が残る場合があるので、調理器具を洗浄した後**70℃以上の温湯**で消毒することをおすすめします。  
※ 生食用食肉を取り扱う時は、「生食用食肉の衛生基準」に従って、洗浄消毒してください。



もし、事故が起きれば故意でなくても…



## 提供した業者の責任

(営業の禁・停止、施設の公表 等)

## 食品衛生の基本は手洗いです！



手のひら → 手のこう → 指先・爪 → 指の間 → 親指 → 手首 → 流水

石けんをつけ、手の各部分を丁寧にこすり洗いし、最後に十分な水で洗い流す。(2度洗いが効果的です。)