

# 食品衛生クイズ

## カンピロバクター篇

- 問1** 鶏のタタキやレバ刺しなどの半生・生肉料理は、鮮度が良ければカンピロバクター食中毒になる危険性は低い。というのは○か×か？
- 問2** カンピロバクターは冷蔵で死滅するため、肉は冷蔵すれば大丈夫である。○か×か？
- 問3** 肉を切った包丁やまな板で、そのまま生野菜を切った場合、その生野菜を食べて食中毒となることがある。○か×か？

答：問1 × 問2 × 問3 ○

カンピロバクター食中毒は、多くは肉の生食や加熱不足が原因で起こりますが、二次汚染といって、生肉に触れた手や包丁・まな板、食器などを介して他の食材（野菜など）にカンピロバクターが付着し、それを食べることで起こることもあります。腸管出血性大腸菌 O157 と同様、他の細菌性食中毒と比べると、少ない菌量でも食中毒を起こすことがある細菌で、4℃の冷蔵では長期間生きていますが、加熱に弱く、75℃1分以上の加熱で死んでしまいます。

原因となるものを食べて、一般的に2～7日（平均2～3日）経ってから、下痢、発熱、腹痛、頭痛などの症状が出ます。症状の有無は個人差がありますが、子どもや高齢者は抵抗力が弱く、症状が重くなることが多いので注意が必要です。予防方法は次のとおりで、O157 対策としても有効です。

- 肉は、中心部までよく加熱して食べましょう(75℃1分以上)。特に子どもや高齢者は、食中毒の症状が重くなるので、肉の加熱不足に注意してください。
- 生肉に触った手指や調理器具は必ずよく洗い、器具は、熱湯や家庭用の台所用漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)で消毒しましょう。
- まな板や包丁などの調理器具は、食材(用途)で使い分けましょう。
- 生肉を冷蔵庫で保管する時は、ビニール袋や蓋付き容器に入れて、肉やドリップ(汁)が他の食品につかないように注意しましょう。
- 焼肉をする時は、生肉を取り分ける箸やトングと、焼き上がった肉を食べる箸を使い分けましょう。
- ペットの腸にもカンピロバクターはいます。ペットに触ったら、必ず手を洗いましょう。

細菌性食中毒予防の  
**③原則**

- 菌をつけない
- 菌を増やさない
- 菌をやっつける

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 [http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c\\_eisi/date/densikan/densikan\\_top.html](http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/date/densikan/densikan_top.html)

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。



食品の自主回収  
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>

QRコードで簡単アクセス!  
携帯電話でのご登録はこちらから



問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 E-メール [eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp](mailto:eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp) URL [http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c\\_eisi/index.html](http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/index.html)



地球環境に優しい  
大豆油インキ使用。

# 食の安全安心 レポート



## お肉が店に並ぶまで

～安全な食肉を消費者に届けるために～

- ◎食肉センターとは？
- ◎食肉はどんな検査を受けているの？
- ◎食肉衛生検査所とは？
- ◎食肉による食中毒を予防するためには？



千葉県

