

[現在地](#) [トップページ](#) > [組織でさがす](#) > [市民健康部](#) > [生活衛生課](#) > [カンピロバクター食中毒に注意しよう](#)[メニュー](#)

カンピロバクター食中毒に注意しよう

[検索](#)

ページID：0004881 更新日：2024年11月11日更新

▶ ページ内目次

長崎市内において、カンピロバクターによる食中毒が発生しています。
全国的にも鶏刺しや鶏のたたきなど、生又は加熱不十分な鶏肉を原因とした食中毒が増えています。カンピロバクターによる食中毒に注意しましょう。

カンピロバクターとは？

カンピロバクターとは、鶏、牛などの家きんや家畜、ペット、野生動物など多くの動物の腸管内で生息している細菌です。

加熱不十分な食肉や鶏肉の生食（鶏刺し、鶏のたたきなど）、食肉から二次汚染された食品などが原因食品として挙げられます。

症状は？

- 食後、1～7日で発症。
- 症状は下痢や腹痛、発熱など。
- 感染して数週間後、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がありますと言われています。

予防法は？

- しっかり中心部まで加熱（75度で1分間以上）
あぶりや湯引きなど、表面を軽く加熱しただけでは菌は完全に死滅しません。肉の中心部までしっかり加熱しましょう。
- 二次汚染の防止
食肉を扱った調理器具は使用後に洗浄・消毒を行いましょう。食材ごとに包丁・まな板を分けることも大切です。
- 手洗いの実施
手洗いは、食中毒予防の基本です。食肉を扱ったあとは、十分に手を洗いましょう。

「ダウンロード」より、カンピロバクターについてのリーフレットのダウンロードが可能です。

**AI（人工知能）は
こんなページをおすすめします**[動物由来感染症](#)[アニサキスによる食中毒に注意](#)[有毒植物による食中毒防止の徹底について](#)[テイクアウト・デリバリーの食中毒対策！](#)[食中毒発生状況](#)[見つからないときは](#)[よくある質問と回答](#)人とくらしの風景
長崎と出会う

ダウンロード

[カンピロバクター食中毒（PDFファイル／724KB）](#)

このページに関するお問い合わせ先

市民健康部 生活衛生課

〒850-8685 長崎県長崎市魚の町4-1（11階）

Tel：095-829-1155 Fax：095-829-1230



PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe社が提供するAdobe Readerが必要です。
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。（無料）

[ポスト](#)

[シェアする](#)

[LINEで送る](#)

[サイトマップ](#) / [個人情報の取り扱い](#) / [著作権・リンク・免責事項](#) / [お問い合わせ](#)



長崎市
NAGASAKI CITY

法人番号6000020422011

〒850-8685 長崎県長崎市魚の町4-1 095-822-8888(代表)

開庁時間 午前8時45分～午後5時30分

※土曜日・日曜日・祝日・12月29日～翌年1月3日を除きます。

なお、施設・部署によって異なる場合があります。

Copyright © NAGASAKI CITY All rights reserved



長崎市はSDGsに取り組んでいます

人とくらしの風景
長崎と出会う