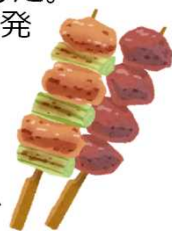


カンピロバクター食中毒を予防しましょう

今年3月、西部保健所管内の食肉販売店で販売された鶏の肝刺しによるカンピロバクター食中毒（患者7名）が発生しました。県内では、平成29年から毎年カンピロバクター食中毒が発生しています。

令和元年の全国でのカンピロバクター食中毒は286件に上り、細菌性食中毒の年間発生件数の7割以上を占めています。主な原因食品は、鶏レバーやささみ等の刺身、鶏肉のタタキ、焼き鳥等**生又は加熱不十分な鶏肉**です。手指や調理器具等を介した二次汚染の例も多く見られます。



カンピロバクターって何？

特徴：鶏・牛・野生生物等の腸管内に生息する細菌で乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅する。100個程度の菌量でも健康被害を生じさせる。



食中毒の症状（食べてから2～7日で発症）

：下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感
感染した数週間後に手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす「**ギラン・バレー症候群**」を発症することがある。

新鮮な鶏肉なら大丈夫？

健康な家さんであっても腸管内等にカンピロバクターを保有していることがあります。食鳥処理後の鶏肉の**67.4%**からカンピロバクターが検出されたという報告もあり、「新鮮な鶏肉＝安全」というわけではありません。**加熱用の表示があるものや用途不明の鶏肉を生食用に使用してはいけません。**

カンピロバクター汚染を前提とした対策を



食中毒の予防方法は？

- 十分に加熱調理（中心部を75℃で1分間以上）する
- 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理・保存する
- 食肉を取り扱った後は十分に手を洗う
- 食肉に触れた調理器具は使用後に洗浄・殺菌する

身近な物の消毒をしましょう

新型コロナウイルスの感染拡大を踏まえ、現在、国において、手すり・ドアノブ等身近な物の消毒について、消毒用アルコール以外の選択肢を示すための検証が行われています。

今回、次亜塩素酸ナトリウムに加え、洗剤に含まれる界面活性剤でも新型コロナウイルスが除去できることが分かりました。

効果が確認された界面活性剤は？

現時点で有効性が確認されているのは、以下の9種類です。製品に記載された使用方法に従い、使用上の注意を守って、正しく使用してください。

試験で効果が確認された界面活性剤（令和2年6月26日現在）

- 直鎖アルキルベンゼンスルホン酸ナトリウム（0.1%以上）
- アルキルグリコシド（0.1%以上）
- 塩化ベンザルコニウム（0.05%以上）
- 塩化ベンゼトニウム（0.05%以上）
- アルキルアミンオキシド（0.05%以上）
- 塩化ジアルキルジメチルアンモニウム（0.01%以上）
- ポリオキシエチレンアルキルエーテル（0.2%以上）
- 純石けん分（脂肪酸カリウム）（0.24%以上）
- 純石けん分（脂肪酸ナトリウム）（0.22%以上）



随時更新 新型コロナウイルスに有効な界面活性剤が含まれている製品リスト

<https://www.nite.go.jp/information/osirasedetergentlist.html>