

カンピロバクターに注意

カンピロバクターとは、ニワトリやウシなどの家畜、ペット、野生動物などあらゆる動物が持っている細菌です。人への感染は、カンピロバクターに汚染された食品・飲料水の摂取や、動物との接触によって起こります。中でも、鶏肉からの感染が多く、そのほとんどが生や加熱不足の鶏肉を食べることによって発生しています。食中毒の原因菌として有名で、ノーウォークウイルス（ノロウイルス）に次いで発生頻度が多くなっています。少ない菌で発症するのも特徴のひとつです。感染すると、主に下痢やおう吐などの胃腸炎の症状がでますが、多くは1週間程度で回復します。

温度が低く乾燥していない環境で生き続けるため、冷蔵庫内はカンピロバクターに好ましい環境といえます。熱に弱いため、予防は「しっかりと加熱する」「肉類を触った手で他の食品や調理器具を触らない」ことです。

夏はバーベキューなどをする機会も増えるため、加熱は十分に行い、肉を焼く箸と食べる箸は分けるなどの対策をとりましょう。

また、冷蔵庫を過信せず、生肉から出た汁が庫内に付いていたらアルコールなどで除菌するようにしましょう。

