



生肉にご注意！！

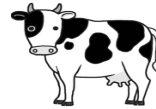


神奈川県で発生した食中毒(疑いも含む)事例のうち最も多く検出された食中毒菌は
カンピロバクターでした。
 防疫検査で多く検出された菌は**腸管出血性大腸菌**でした。

生肉による食中毒の原因菌



カンピロバクター



家畜をはじめ、ペット、野生動物などあらゆる動物が保菌している。

食中毒を引き起こす原因の食品は？

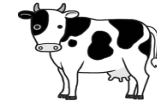
- 鶏レバーのタタキ・鶏刺し・鶏ユッケ
- 生焼きの焼き鳥・砂肝の刺身
- 牛レバー

・数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難をおこすギランバレー症候群を発症する可能性がある



カンピロバクターの集落

腸管出血性大腸菌

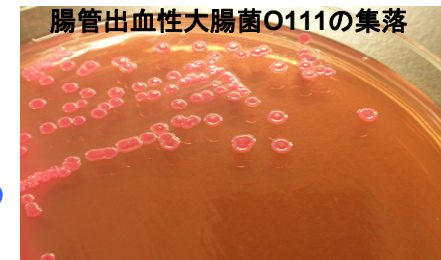


牛の腸管に生息していることが判っており生で食べることにより感染する確率が高くなります。これらの菌は新鮮な肉にも付着しており、におい・味・見かけでは判断できません。少量の菌で感染するので注意が必要です。

食中毒を引き起こす原因の食品は？

- バーベキュー(牛肉)・牛レバ刺・牛生ユッケ
- ハンバーグ・牛タタキ
- 生野菜

・幼児と高齢者は注意
 ・本人に症状がなくても他の人にうつす可能性がある
 ・人から人へうつしやすい
 ・二週間以内に重篤な合併症(HUSや脳症)で死にいたることもある。



腸管出血性大腸菌O111の集落

(地域調査部)