



## 食中毒にご用心!



**生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています!!**

**「新鮮だから安全」ではありません!**

**カンピロバクターって?**

カンピロバクターは、肉類、特に鶏肉に多く存在する細菌です。加熱不足の鶏肉料理、生食、半生食、加熱不足の鶏肉料理などによって食中毒の原因となります。食中毒の原因となる細菌の中で、カンピロバクターは最も多く検出されています。食中毒の原因となる細菌の中で、カンピロバクターは最も多く検出されています。食中毒の原因となる細菌の中で、カンピロバクターは最も多く検出されています。

**楽しい夕食にするために、よく加熱された鶏肉料理を選んで楽しい食事にしましょう!**

鶏肉は生食や半生食は避け、よく加熱して食べてください。鶏肉は生食や半生食は避け、よく加熱して食べてください。鶏肉は生食や半生食は避け、よく加熱して食べてください。

カンピロバクター食中毒予防消費者向けリーフレット(厚生労働省ホームページ)

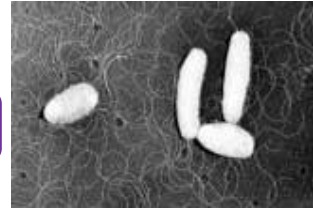
急に暑くなってきましたが、体調がすぐれない人も多いのではないのでしょうか?

今回は、食中毒についてのお話です。食中毒といえば、冬場はノロウイルスや、小児でのロタウイルスによるウイルス性腸炎が有名ですが、夏場は、やはり細菌によるものが多いようです。

中でも、**腸炎ビブリオ**、**サルモネラ**、**カンピロバクター**が3大好発菌といわれています。腸炎ビブリオは海産物、サルモネラは卵、カンピロバクターは加熱不十分な鶏肉摂取後に発症することが有名です。



腸炎ビブリオ



サルモネラ



カンピロバクター



これらのうち、カンピロバクターによる腸炎では、高熱、腹痛、関節痛等、全身症状が強く出現する場合があります。実際、カンピロバクター腸炎になった職員の方々も、かなりしんどかったと言っておられました。また、カンピロバクター腸炎後のまれな合併症として、**ギラン・バレー症候群**の発症が知られています。約2000例に1回の頻度といわれていますが、下痢が軽快して2-3週間後に、脱力感、特に両下肢の脱力感を感じたら、すぐに医療機関を受診しましょう。

そして、ギラン・バレー症候群といえば、2019年6月現在、南米のチリでアウトブレイクが起こっています。蚊が媒介するジカウイルスによる感染の関与も疑われていますが、いまだ、原因は不明です。ギラン・バレー症候群は感染症ではないので、ヒトからヒトへうつったりはしませんが、この夏、南米に旅行される方は注意しましょう。(腎臓内科 田中敬雄)

国立感染症研究所HPより



## 2019年度 感染リンクナース認定証授与式

6月19日、無事に研修を終え新たに任命された感染リンクナースの皆さんに、認定証の授与式が行われました。今年は新たに21名の感染リンクナースが誕生しました。病棟や外来だけでなく、手術室・救急室・検査担当室・外来化学療法室・血液浄化療法センター・総合健診センター・訪問看護ステーション・各施設に全35名の感染リンクナースが配置されています。感染管理は決して一人でするものではなく、各部署のリンクナースに支えられています。私自身これからもリンクナースの身近な存在でありたいと思います。感染リンクナースの今後の活躍を期待しています!! (感染管理室 川口尚子)

