

# マイタウン 2014年7月号に掲載

内科



福本 学

## カンピロバクターについて

毎年6月頃になると吐き気・嘔吐・下痢で来院される人が増えます。細菌などによる感染性胃腸炎のなかでも、カンピロバクターという菌の感染が多い時期です。この細菌は牛・豚・鶏の生肉に存在し、十分に加熱せずに食べることで感染します。嘔吐や下痢と腹痛を伴い、ときにはその腹痛は強烈で、また数日間持続することもあります。マクロライド系の抗生物質が有効です。鶏肉には高い確率で存在していて、「新鮮だから」、「ブランド鶏だから」と安心する

ことはできません。鶏のサシミ、タタキなどは感染の危険が高く、肉の中心部まで1分間以上75℃以上になるように加熱すれば菌が死滅しますが、バーベキューや焼き鳥が「外はパリッ、中はジューシー」だと、加熱が十分なおそれがあります。生肉を扱った包丁で、そのまま生野菜を切ることも、感染が起ることも忘れてはなりません。

す。嘔吐や下痢と腹痛を伴い、ときにはその腹痛は強烈で、また数日間持続することもあります。マクロライド系の抗生物質が有効です。鶏肉には高い確率で存在していて、「新鮮だから」、「ブランド鶏だから」と安心する

内科

新百合山手福本内科  
☎ 044-955-8877

麻生区万福寺 6-7-2  
メディカルモリノビル 2F  
<http://www.fukumotonaika.jp>

