



カンピロバクター食中毒について

カンピロバクターという細菌は、国内で起きる食中毒の中ではTOP3に入るほど、発生件数が多い代表的な原因物質です。サルモネラ属菌と同様に家畜(鶏、牛、豚等)やペット(犬、猫等)の腸管内に生息し、これらの動物の排泄物で汚染された食品や汚れた水を介して感染します。カンピロバクターには10数種の菌種の亜種が含まれます。下記カンピロバクターの特徴にも記載しているジェジュニとコリの2種類が主な原因菌となります。特に鶏肉からの検出率が高く、飲食店や焼き鳥店で加熱不十分による食中毒が多発しています。カンピロバクターは、比較的に潜伏期間が長いいため、なかなか菌の検出が困難で原因食品までをハッキリと特定するのが難しいのが現状です。これまでに特定出来た原因食品として焼き鳥店等で提供された未加熱もしくは加熱不足であった鶏肉製品(タタキ、焼き鳥、ササミ、レバーの刺身等)や牛レバーが主です。

□■カンピロバクターの特徴■□

菌体は、グラム陰性に染まり長さ 0.5 - 5μm、幅 0.2 - 0.8μm 程度の桿状ですが、全体が螺旋状に1-2回ねじれた状態であり、顕微鏡下ではS字状、またはカモメ状に観察されます。

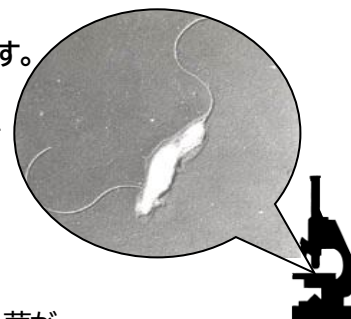
僅かの酸素がある条件で繁殖し、4℃以下の温度帯でも長期間生存が可能です。

・カンピロバクター・ジェジュニ (*Campylobacter jejuni*)

人にわずか100個程度の菌数で感染が成立し食中毒となるカンピロバクターの90~95%をこれが占め潜伏期2~7日間後、主に胃腸炎の症状を引き起こし、稀にですが感染して回復後、続発的にギラン・バレー症候群(四肢の筋力低下や顔面神経麻痺)等の症状を起こすことがあります。

・カンピロバクター・コリ (*Campylobacter coli*)

人に感染しジェジュニとほぼ同様な症状を引き起こしますが、患者の糞便から菌が検出されるのはごく稀です。



カンピロバクターによる食中毒事例(鶏もも炭炙り焼きを食べ15人が食中毒)

2019年12月23日16時25分頃、仙台市在住の大学生から食中毒疑いに関する届出が仙台市を通じて大阪市にあった。内容は「12月8日から~16日にかけて届出者がクラブ活動で本市を訪れ、参加者25名のうち10数名が帰宅後、発熱等の症状を呈しており、滞在中に利用した飲食店でのご飯を疑っている。」とのことであった。調査したところ、当該グループは12月15日22時30分頃、「肉と野菜の炭焼バル CLAN Nine」を利用し、このうち15名が12月17日19時頃から12月19日18時頃にかけて、腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していることが確認された。発症者15名の共通食は当該施設で提供された食事以外に無く、その発症状況が類似していること、発症者の糞便からカンピロバクターが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、営業者に対し2日間、当該施設の営業停止を命じた。原因食品は12月15日に提供されたコース料理(鶏もも炭炙り焼き、鶏せせりの炙り焼きと香味野菜のサラダ、前菜3種盛り合わせ(鶏もものタタキ、きのこのソテー、ポテトサラダ)と推定された。(大阪市HPより抜粋)

□■カンピロバクターの予防■□

カンピロバクターによる食中毒の発生を防ぐためには加熱不十分の鶏肉や内臓肉を食べることは極力控えるべきだと思います。カンピロバクターは中心部75℃1分間以上の加熱で死滅し乾燥状態にも弱いので、使用した調理器具は相互汚染を防ぐためよく洗浄し、熱湯消毒して乾燥させることが非常に重要です。

