

カンピロバクター食中毒について

細菌名	原因食品	菌の特徴	症状《潜伏時間》	予防のポイント
カンピロバクター	食肉(鶏肉など)			
	   	●少量の菌で発症 ●特に乳幼児が発症しやすい ●水中でも生存 ●動物の腸管内に分布しており、鶏や牛、ペット、野鳥、ネズミなどが汚染源 (鳥類は多く保菌)	初期症状が 頭痛、発熱、全身倦怠感などの 風邪様症状 後に下痢・腹痛 《2～7日間》	●鳥刺等食肉の生食をさける ●食肉類と他の食品は別々に保存 ●食肉類の調理器具は専用とし洗浄の際も他の食品を汚染させないこと ●鶏肉を流水で解凍したシンクはよく洗浄する
学名 <i>Campylobacter jejuni / coli</i>	ペットなどから汚染された食品・飲料水	空気・乾燥・熱に極めて弱い	潜伏期間が長い(平均3日)	

鳥類はこの菌を多く保菌しており、その体温(42℃)でよく増殖します。
鶏は感染しても症状を示さず、鶏の生産性にはほとんど影響しません。

☞ヒトには食中毒を起こします。

食品摂取後、1～7日(平均3日)で発症し、ときに嘔吐や血便等もみられます。

●下痢(水様性、泥状で膿、粘液、血液を混ずる)→→→1日4～12回にもおよびます。
自然治癒し、予後も良好で特別な治療を必要としない場合が多く死亡例はまれです。
幼児、高齢者又は免疫の低下した者では、死亡または合併症等も起こすこともあります。

☞合併症 →→→ 敗血症、肝炎、胆管炎、髄膜炎、関節炎、ギラン・バレー症候群。

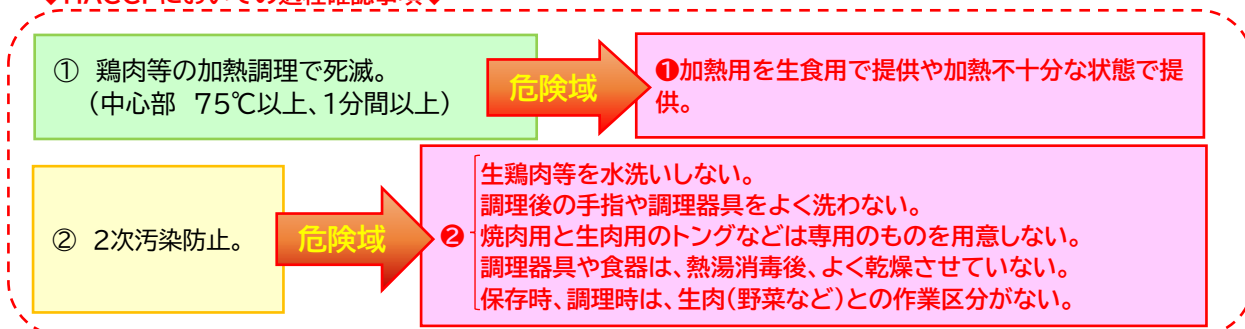
☞ギラン・バレー症候群(Guillain-Barre' syndrome)

→→→急激に手足の筋力が低下し、症状が進行する末梢性の多発性神経炎。

原因食品が特定されたものは、焼き鳥、とりわさ、レバー、鳥刺し、とりたたき等、ほとんどが鶏肉等に関連しており、生もしくは加熱不十分なものでした。

市販されている鶏肉の4～7割がカンピロバクターに汚染されていたという調査報告もあります。

◆HACCPにおける過程確認事項◆



【参考資料 食品安全委員会冊子より】

三News Paper三 湧き水を使用した流しそうめんによるカンピロバクター食中毒

2023年8月17日、石川県は湧き水を使用し提供した食事(推定)で93名がカンピロバクター食中毒にかかったと発表しました。患者は津幡町の飲食店を8月11日(金)～12日(土)に利用し、そうめんやイワナの塩焼き、ウインナーなどを食べたということです。保健所で調査したところ、当該施設が使用していた湧き水の原水からカンピロバクターが検出され、この湧き水を使用した食事を提供したことを原因とするカンピロバクター食中毒と判断しました。

(読売新聞オンライン(2023.9.2)より抜粋)

※患者総数は892名【摂食者数1,298名】となりました(確定)。

(参考資料 厚生労働省令和5年食中毒発生状況より)



登録衛生検査所
株式会社 中央微生物検査所
環境サービス事業部

本 社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552

