

## カンピロバクター食中毒を防ぐために



図1 細長いらせん状の菌  
(山口県環境保健センター)

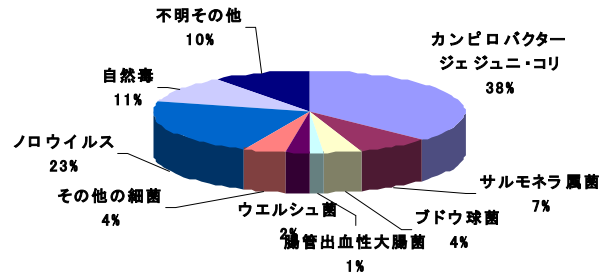


図2 食中毒の発生件数(平成20年は1369件 厚生労働省統計)  
(%: 全件数中に占める割合)

我が国では毎年千数百件の食中毒が発生していますが、なかでもカンピロバクター(図1)による食中毒が最も多い発生件数となっています(図2)。カンピロバクター食中毒は、潜伏期間が2~7日とやや長い特徴があり、症状は下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などを現します。子供やお年寄りの方、抵抗力のおちている方は症状が重くなることがあります。また、カンピロバクターに感染した数週間後に手足の麻痺や顔面神経麻痺などをおこすギランバレー症候群<sup>1)</sup>を発症する場合があります。指摘されています。

カンピロバクターは、1982年に食中毒起因菌として指定されました。ヒトの腸炎から分離される菌種はカンピロバクタージェジュニ(*Campylobacter jejuni*)が主要なものですが、そのほかにカンピロバクターコリ(*Campylobacter coli*)なども下痢症に関与しています。カンピロバクターは、ニワトリ、ウシなどの家きんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物が保菌しており、汚染された食品や飲料水の摂取や動物との接触によって感染します。感染は、100個程度と比較的少ない菌量の摂取でも起こることが知られています。

カンピロバクター食中毒発生時における患者の喫食調査や施設等の疫学調査結果から、鶏肉関連調理食品及びその調理過程での加熱不備による二次汚染が原因と推定されることがしばしばあります。2008年に発生したカンピロバクター食中毒のうち鶏肉が疑われるものが60件、牛生レバーが疑われるものが11件認められています。また、井戸水、湧水を感染源とした水系感染事例も発生しています。

カンピロバクター食中毒は、食品を十分に加熱(中心部を75℃1分以上の加熱)することや、二次汚染の防止、たとえば食肉を取り扱った後には手を洗い他の食品を取り扱うこと、食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて保存すること、戸外でバーベキューや焼き肉をするときは生肉を扱ったトングや箸などをサラダなどの調理に用いないことなどによって防ぐことができます。

カンピロバクター食中毒を防ぐために、食肉処理や食鳥処理施設において衛生管理対策が取り組まれています。完全にカンピロバクターを排除できるまでにはいたっておりません。このようなことから、厚生労働省<sup>2)</sup>や食品安全委員会(内閣府)<sup>3)</sup>では、食中毒防止の観点から生肉を食べないよう啓発しています。

#### 参考資料

- 1) [Lancet Neurol.](#) 2008 Oct;7(10):939-50
- 2) カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)  
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html>
- 3) バーベキューによる食中毒を防ぐために  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue\\_chudoku.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf)

#### 関連リンク先

- 山口県生活衛生課・動物由来感染症：  
<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/zoonosis/zoonosis.html>
- 山口県生活衛生課・食の安心総合情報ホームページ：  
<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>

山口県環境保健センター 平成22年(2010年)8月10日