

◆保健研究センターだより6月

カンピロバクター食中毒に御注意ください！

◆「肉フェス」で連続して食中毒発生！

今年のゴールデンウィークに開催された「肉フェス」の東京会場と福岡会場で相次いでカンピロバクター食中毒が発生しました。原因食品は、両会場で提供された「ハーブチキンささみ寿司」と断定されました。食肉を扱う祭典でなぜ食中毒は起きたのでしょうか？

◆原因は加熱不足？ 鶏は鮮度が良ければ生でも食べられる？？？

今回の食中毒の原因は、ささみの加熱不足と言われています。カンピロバクターは、鶏肉等に付着している可能性が高く、鶏肉の生食は危険で加熱不足でも食中毒になります。でも、肉の鮮度が良いならこの菌が付着していても生食は安全でしょうか？カンピロバクター食中毒とはどのような食中毒でしょうか？

◆カンピロバクター食中毒の特徴<肉の鮮度が良くても生食は危険です！>

カンピロバクターによる細菌の感染で発症する食中毒です。2～5日と比較的長い潜伏期間を経た後、腹痛、発熱、下痢、嘔吐などの症状を呈します。数週間後に、顔面麻痺など神経症状を起こすギランバレー症候群を発症することもあります。この菌は、湾曲したらせん状の形態（図1）で乾燥にも加熱にも弱く、酸素濃度の低い動物の腸管内に生息しています。大気中では生育が困難なため、肉の鮮度が良い（大気に短時間しか触れていない）ほど菌が元気なうえ、人に対する発症菌量が数百～数千個と少ない特徴があり、肉の鮮度が良くても少ない菌量で食中毒になるため注意が必要です。



図1 電子顕微鏡写真「国立感染症研究所ホームページ」より

◆カンピロバクター食中毒発生状況<実は発生原因第2位！>

厚生労働省の食中毒発生状況によると、ノロウイルスに次いで発生原因の第2位（細菌性では1位）で、平成27年の食中毒事件数は318件で、患者数は2,089人でした。原因食品の多くは、鶏のささみ、ユッケや加熱不十分の鶏肉料理です。この菌による食中毒は年間を通じて発生しますが、初夏の5～6月に発生のピークが見られるのが特徴です（図2）。奈良県内でも、同様の傾向を示しており、今の時期こそ最も注意が必要です。

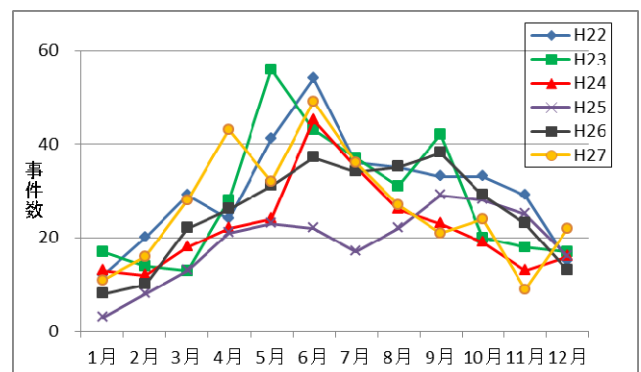


図2 カンピロバクター食中毒年次・月別事件数
(厚生労働省食中毒統計より)

◆予防方法

予防には、肉類の生食を避け、十分な加熱調理を行い、調理器具（まな板や包丁）や手指を介した他の食品への二次汚染に気を付け、使用した器具類の洗浄・消毒をしっかりと行うことです。

厚生労働省からもこの菌による食中毒の注意を呼びかけていますので参考にして下さい。

「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>

(保健研究センター 細菌担当)