

# カンピロバクター食中毒

県感染症情報センター

## 声なき感染症を知る

◆65◆

私事で恐縮ですが先日、筆者の義兄が急性胃腸炎になりました。数日もの激しい水下痢と高熱という成人男性にとっては相当つらい状態だったようです。聞いてみると、腹痛が始まる3日ほど前に、鶏肉の刺身を食べたとのこと。食中毒をちよつとも知っている方なら、原因が推定できたと思います。今月は、カンピロバクター食中毒についてお話しします。

▽カンピロバクターとは  
カンピロバクターとは、家畜などの腸管内にいる細菌の一種で、糞便中に排泄されます。この菌が生育するには、酸素濃度が5〜15%という大気中より少し薄い、微妙な酸素濃度(微好気条件)が必須で、そのため、動物の腸管内ではよく増殖しますが、大気中の酸素濃度では生育できません。また、乾燥にも加熱にも弱く、体外に排泄され

ると、徐々に死滅します。細菌による食中毒では、細菌が増殖していない「新鮮なうちに迅速に処理して食べる」ことが、食中毒の予防方

吐、発熱といった細菌による食中毒に典型的な症状が現れ、入院加療が必要になる人もいます。

▽ギラン・バレー症候群の合併症  
さらにカンピロバクターは、「ギラン・バレー症候群(GBS)」という合併症を起こすことが知られています。胃腸炎症状が治った後、10日ほどしてから、手足の筋力低下から始まり、手

# 感染原因は肉の生食 重篤な合併症の危険

法のひとつですが、カンピロバクターの場合は、新鮮であればあるほど、菌がたくさん生きていて危険です。

▽少量で胃腸炎発症  
カンピロバクターは、ごく少量でも体内に入ると腸管内でよく増殖し、胃腸炎等を発症します。潜伏期間が比較的長く(2〜7日)、腹痛、下痢、嘔

足の神経麻痺へと進行し、歩行や手を動かすことが困難になります。カンピロバクターによるGBSは重症化しやすく、後遺症が残ったり、呼吸筋麻痺を起こして死亡することもあります。

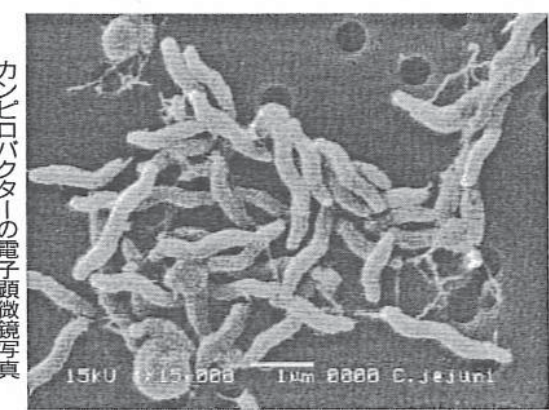
▽原因食品  
ウシ、ニワトリなどの家畜・家禽(かきん)のほか、ペットや野生動物などの

多くの動物が、腸管内に常在菌としてカンピロバクターを持っています。家畜・家禽の食肉処理については、いろいろな法律の基準があり、管理されていますが、現在の技術では食中毒菌を100%除去することは困難とされています。そのため食肉処理する時に、カンピロバクターのほか、サルモネラ属菌や腸管出血性大腸菌などの食中毒菌により、肉の表面だけではなくレバーなどでは内部まで汚染されています。

厚生労働省の調査で、カンピロバク

ターだけでみても、鶏肉は32〜96% (平均65・8%)と高率に汚染されていたとの報告もあります。

▽加熱で予防  
予防方法は、中心部までしっかりと加熱して殺菌することが必要です。また、肉表面が汚染されていることから、生肉に触れた包丁やまな板、手にも菌が移っており、しっかりと洗浄しないで、サラダなど調理すると、サラダからカンピロバクターに感染することがあります。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真 (食品安全委員会事務局資料)

焼き肉の時にも、生肉を網にのせる箸(トング)等と焼けた肉を取って食べる箸を分ける必要があります。生の鶏肉を食べる文化が九州の一地方ではあるようですが、本来は生で食べられるものではないです。肉類はしっかりと、中心部まで十分に加熱するよう教えられてきた私にとっては、なんでそんなん食べたんですか? と不思議でしかありません。また、カンピロバクター食中毒の合併症を知り、たった1回食べただけで体の自由がきかなくなることは、非常に怖いとすら思っています。義兄の今後を、密かに観察していこうと思

(県感染症情報センター)