

■ 保健環境研究センター6月だより ～カンピロバクター腸炎に御注意下さい～

【保健環境研究センター6月だより ～カンピロバクター腸炎に御注意下さい～】

カンピロバクター腸炎は、カンピロバクター属の中の主にカンピロバクター・ジェジュニーによる細菌の感染で発症する食中毒です。厚生労働省の食中毒発生状況によると、近年、わが国で発生している食中毒の中で、この菌による発生件数が最も多く、2009年の食中毒事件数は345件で、患者数は2,206人でした。しかし、家庭で起こった散発事例などは届出がありませんので、実際数は報告数よりかなり高いと推定されています。この菌による食中毒は年間を通じて発生し、冬場でも認められますが、夏季にピークの見られる他の食中毒菌よりも早い5～7月にピークが見られるのが特徴です(図1)。奈良県内でも、例年同様の傾向を示しています。

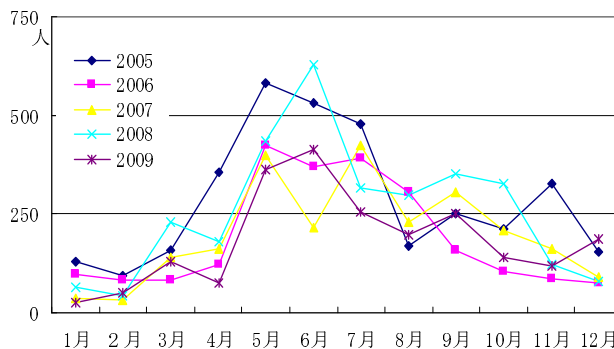


図1.カンピロバクター食中毒年次・月別患者
(厚生労働省食中毒統計より)

カンピロバクターは、トリやウシ等家畜やペットの動物が保菌しています。これらの動物に触れたり、この菌に汚染した水や食品を喫食したりすることによって、2～5日の潜伏期間を経た後、腹痛、頭痛、悪寒、発熱、嘔吐、倦怠感などの症状を呈し、水様性あるいは粘血性の下痢を認めます。この症状は1～3日で回復しますが、数週間後に手足のしびれや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がまれにあります。



図2. 電子顕微鏡写真
(国立感染症研究所ホームページより)

この菌の特徴は、湾曲したらせん状の形態で乾燥にも加熱にも弱く、至適温度は40～42℃くらいです。酸素濃度の低い環境でよく発育するので、人の生活環境では発育に不適ですが、にもかかわらず感染率が高いのは、人に対する発症菌量が数百から数千個と少ないことが考えられています。

原因食品には、肉類が多くその大半は鶏肉およびその内臓ですが、牛レバーなどその他の動物の内臓の生食によるものも見られます。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ご参考下さい。

「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>

(細菌チーム 橋田 記)

平成22年 奈良県保健環境研究センター6月だより