

# 【保健環境研究センター7月だより】

## ～カンピロバクター感染症～

カンピロバクター感染症は、菌に汚染された食品や水が原因となる**食中毒**と、ペットとの濃厚接触による**感染症**の2つの経路があります。

### どのような細菌でどこにいますか？

- ✚ らせん状のグラム陰性桿菌です。微好気性菌なので、空気中では死んでしまいますが、10℃以下の環境ではしばらく生きています。
- ✚ 家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等あらゆる動物が腸管内に保菌しています。

### どのようにして感染しますか？

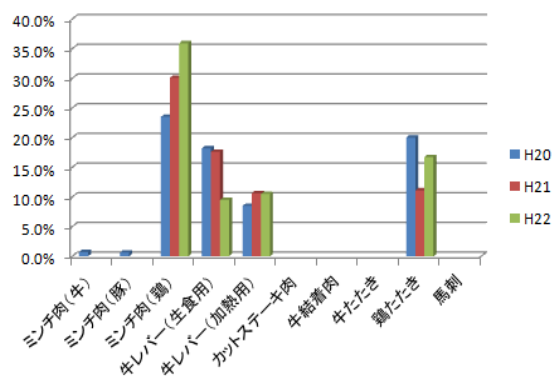
- ✚ 汚染された食品や水の摂取・・・鶏肉・牛レバー等の生食
- ✚ ペットとの接触・・・接触後の手洗い・消毒が不十分

### 感染するとどのような症状になりますか？

- ✚ 下痢(時に粘血便)、腹痛や発熱が主症状です。通常約1週間で回復します。
- ✚ 感染して発症するまでの期間が2～7日間と長いのが特徴です。このため、発症してもカンピロバクターが原因だと気がつかないケースがかなりあると推測されています。
- ✚ 稀に、回復10日～数週間後くらいに手足の麻痺など運動神経障害を起こすギラン・バレー症候群を発症することがあるため、腸炎症状が治った後でも注意が必要です。

### 予防はどのようにしますか？

- ✚ 生の肉(特に鶏肉、牛レバーは汚染率が高い(図))はそのまま食べないで、十分加熱調理を行って下さい。目安は中心部が75℃以上で1分間以上の加熱です。串を刺して出てきた汁が赤ければ加熱不十分です。また、二次汚染を防ぐことも重要です。生の肉が触れた手や調理器具から感染しますので、①こまめに手洗い・手指消毒を行い、②使用したまな板等の調理器具は使い終わればすぐに洗って熱湯をかけ、③生野菜や調理済みの食品などと生の肉は別々に調理をするなどを行って下さい。
- ✚ 動物との接触感染の予防には、手洗い・手指消毒が大事です。また、消毒不十分な手指で、食器や食品に触れないようにして下さい。



(図) 食品のカンピロバクター検出率  
(厚生労働省指定品目の調査結果の推移(平成20～22年度)より抜粋、改題)

参考) 厚生労働省: 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/>

(細菌チーム 東中記)