

【保健環境研究センター6月だより ～カンピロバクター食中毒を防ぐためには？～】

カンピロバクターによる食中毒の発生はこの10年間常に上位を占めており、厚生労働省の食中毒発生事例によると、平成22年度は全国で361件あり、奈良県においても5件の事例がありました。今年度も既にいくつかの事例が発生しています。過去10年間の発生事例数を図で表していますが、ほとんどが飲食店で鶏のさしみやユッケ、生レバーまた牛の生レバーを食べたことによるものです。

カンピロバクターは、鶏や牛などの腸管内に病気を起こさずに生息しています。特に鶏肉は食鳥処理の段階で汚染することが多く、市販の鶏肉からは高率にカンピロバクターが検出されます。当センターの鶏肉の検査においても22年度は75%が汚染されていました。

この菌は、ごく少量の菌数でも食中毒を起こします。また、「新鮮な肉だから大丈夫」と考えている人がいますがそうではありません。この菌は、酸素が少ない状況でしか発育しないという性質を持っているので食品中では菌が増えません。むしろ新鮮な鶏肉ほど食中毒を起こす可能性が高いわけです。

ですから、カンピロバクター食中毒を防ぐためには、鶏肉や牛レバーの生食しないことが効果的です。また、食品の加熱不足や菌がほかの食品を汚染して、その食品から感染することもあります。鶏肉や牛肉を扱うときは、手指はもちろんのこと包丁やまな板などの調理器具、容器もしっかり洗浄・消毒を心がけ、焼き肉などの時は箸を使い分けるなどほかの食品を汚染させないようにする事が大切です。

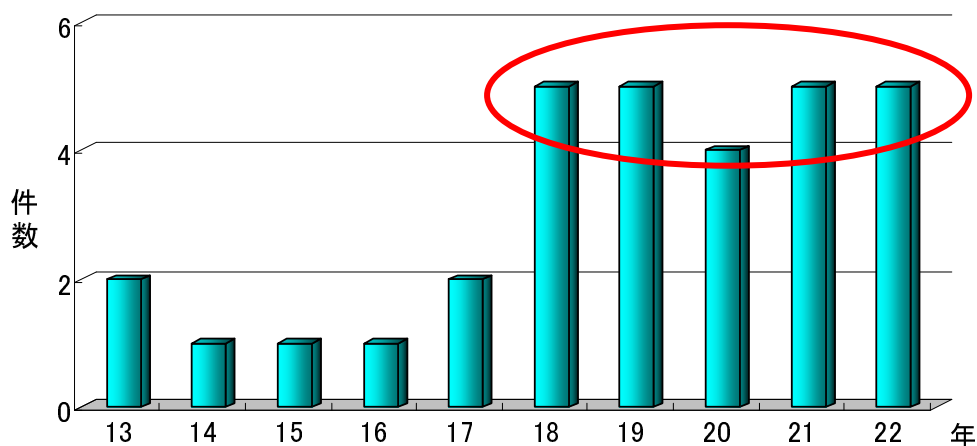


図. 奈良県のカンピロバクターによる食中毒発生件数

(細菌チーム 橋田 記)