

身近で厄介なカンピロバクター

食中毒発生件数で一番多いのはノロウイルスであるが、細菌ではカンピロバクターが一番多く、患者数も一番である。そのため、一番身近な食中毒菌といえる。そして、カンピロバクターによって発症した場合にはギラン・バレー症候群という難病を起こすことがある。そこで、身近で厄介な食中毒菌カンピロバクターについて説明し、事故事例を述べる。



食品衛生コンサルタント

笈川 和 男

(元神奈川県食品衛生監視員)

カンピロバクター (*Campylobacter*) とは

- ①哺乳類、鳥類、カメなどの消化器官に広く存在。
- ②市販の鶏肉からは30~80%検出。
- ③低温に強く、冷凍した鶏肉からも検出。乾燥には弱い。
- ④大変少量(100個程度)で感染発症する。通常は食品からであるが、ペットから接触感染した例もある。
- ⑤増殖できる温度域は31℃から46℃なので、食品中で増えにくく、調理後の時間経過で食中毒の危険性は増大しない。そのため、鮮度の良し悪しに関係なく食中毒は発生する。
- ⑥平成24年には全国の食中毒事件数1,100件中266件で、細菌では一番多い。患者数は26,699人中1,834人で、やはり細菌では一番多い。

原因食品

多くは鶏肉関連食品で、生及び加熱不十分な食品である。そして、中学校・高等学校の調理実習での二次汚染、自己水源の使用水(井戸水、沢水)である。

発生原因	原因食品
生食の摂取	鶏刺し、鶏わさ、鶏たたき、牛レバー刺し
加熱不足	野外バーベキュー、焼き鳥、焼肉バイキング、親子丼
二次汚染	和え物、学校の調理実習(サラダ、和え物)
消毒の不徹底	井戸水、沢水

症状

症状：発熱、頭痛、倦怠感、下痢(一般的に水様、時には血便)、腹痛などで比較的軽症。しかし、発症者の一部はギラン・バレー症候群を起こすとされており、国内で毎年1,000~2,000人が発症しているが、そのうち30%はカンピロバクターが関連していると考えられている。

潜伏時間：2~5日間、時にはそれ以上で、やや長いことが特徴。

対策

- ①飲食店は食肉を生で提供しない。消費者は生食しない。
- ②十分な加熱調理（中心部で75℃、1分以上）をする。
- ③食肉を取扱った場合には、調理器具の洗浄及び手洗いを徹底する。
- ④食肉を冷蔵庫で保存する場合には、他の食品と分ける。
- ⑤使用水の水源（井戸など）の汚染防止及び消毒を徹底する。

ギラン・バレー症候群とは

ウイルスや細菌に感染後（腸炎の1～3週間後）に自己抗体ができ、この抗体が自分自身の運動神経を傷つけて、手足の痺れや顔面麻痺などが起こす神経系疾患で、特定疾患に認定されている難病である。手足の麻痺は発病してから1～2週以内に最もひどくなり、通常は6～12か月で自然治癒する。重症の場合には呼吸疾患で死亡することがある。

食中毒・集団感染事例

事例1：鶏料理専門店（生食）

4月、大規模病院の内科医から直接保健所へ「ある部門の歓送迎会を鶏料理専門店で行ったところ、参加者の多数がカンピロバクター食中毒症状を呈している」との連絡があった。調査をしていくと、幹事が裏メニューの鶏わさ（鶏ささ身を筋切りして、さっとお湯に通した料理で中心部は生で食べる料理、筋切りをしているのでカンピロバクターは中心部まで入っている）を特別に注文していた。調査中に病院の管理部門から、以前も同様なカンピロバクター事故が起きているので、職員には絶対に鶏刺し、鶏わさは食べるなど指導してあるので、取り下げるとの連絡があった。そのため、調査は途中で終わり、食中毒事件としなかった。

事例2：バーベキューガーデン（二次汚染）

5月、中学生の遠足で昼食にバーベキューを食べた生徒がカンピロバクター食中毒となった。飲食店は前日に一人前ずつ鶏肉とキャベツ、ナス、ピーマンなどの野菜をパック詰めして冷蔵庫保管していた。生徒からの聞き取りで鶏肉は十分に焼いたが野菜の一部は生で食べていたとのことであった。原因は小分けしたパックの中で、鶏肉のカンピロバクターに汚染を受けた肉汁が野菜を汚染し、その野菜を十分な加熱せずに食べたためと考えられた。中学生は野外運動のあとの昼食で、大変空腹だったと思われた。

事例3：小学校（使用水汚染）

9月、小学校で二学期の始まった直後、給食が始まらない時期に、患者数200人を超える（児童数の約3割）カンピロバクターの集団感染が発生した。原因食品は使用水（上水道）と推定され、次のことが発生原因と考えられた。①高置水槽の点検口蓋の施錠用フックが破損し、針金によって蓋を固定してあったが、蓋にはパッキングがなく完全密閉されていなかった。②高置水槽付近などから採取したドバトの糞からカンピロバクター検出された。③夏休み中であつたために使用水量が少なく、高置水槽は停滞状態にあつたと思われ、残留塩素濃度が低かつたので、蓋から混入したカンピロバクターが死滅しなかつた。

再確認となるが、O157、サルモネラ対策と同様に食肉は生あるいは加熱不十分での摂食は避けることを徹底する。使用水の管理も徹底する。そして、「鶏肉は新鮮だから」はカンピロバクター食中毒の予防対策にはならない。