

**** 食中毒菌 (カンピロバクター・ジェジュニ/コリ) について ****

1 カンピロバクター・ジェジュニ/コリとは？

家畜や家禽の腸管に感染し、菌体が曲がったり、ねじれていることから「らせん菌」と総称される細菌のひとつです。1970年代に分離・培養技術が開発され、食中毒の原因菌として注目されるようになりました。

酸素濃度が空気中よりも薄い状態を好み、約40℃が発育に適した温度ですが、加熱や乾燥に弱い菌です。

ヒトと動物の両方に病気を起こすことから人畜共通感染症の原因菌でもあります。



2 どのような食品に多い？

カンピロバクター食中毒の原因となる食品としては、調理不十分な鶏肉や未殺菌ミルク、動物の糞便に汚染された飲料水などがあります。特に鶏肉の汚染が問題でカンピロバクターによる食中毒の主な原因食は加熱不十分な鶏肉料理です。

3 カンピロバクター食中毒の特徴は？

主な症状は、下痢、発熱、嘔吐、頭痛、腹痛などで他の細菌性食中毒と同様です。潜伏期間は2日～7日とやや長いのが特徴です。患者の多くは1週間ほどで回復しますが、子供や高齢者は重篤化する危険があります。また、カンピロバクターに感染して後数週間後に手足の麻痺や呼吸困難などの神経障害を起こすこともあり、医学的には「ギラン・バレー症候群」として知られています。

4 カンピロバクター食中毒は1年に何件ぐらい起きていますか？

厚生労働省の資料によると、平成28年は339件(患者数は3,272人)発生しています。

件数は例年ほぼ同じで、細菌性食中毒の原因菌といえば、以前は腸炎ビブリオやサルモネラだったのですが、これらの食中毒は近年大きく減少し、カンピロバクターによる食中毒が最も発生件数が多くなっています。

5 カンピロバクター食中毒を予防するには？

食材はよく加熱して食べることが最も効果的です。鶏肉などの肉は中心部までよく火が通るような調理法を心がけ、また生肉を扱う調理器具はこまめに洗浄・消毒することが必要です。

また、カンピロバクターは低温でも生存し、酸素の少ない環境を好む菌です。

そのため、冷蔵庫での保存を過信することは禁物ですし、生肉を扱ったボールやバットを洗浄不足のまま重ね置きすると、酸素が少ない環境でカンピロバクターが増殖する危険があります。

【お問い合わせ先】厚生労働大臣登録検査機関

公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>

【福岡市食品衛生協会からのお知らせ】

当協会は、平成29年度から8月13日、14日、15日をお盆休みとしまして、本部及び各支所の窓口の業務を休ませていただきます。皆様には大変ご不便をお掛けいたしますが、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。尚、急ぎの検査につきましては、KLSC福岡事業所にて承りますのでご確認ください。

※ F A X 情報サービスの配信停止をご希望の方は、当協会本部 (TEL 092-651-5111) までご連絡下さい。