

カンピロバクター食中毒について

1 カンピロバクターはどのような菌ですか？

カンピロバクター属は家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等あらゆる動物に分布しています。

家畜や家禽が高率にこの菌を保菌しているため、とちく場、食肉処理場、食肉販売業での処理過程でも相互汚染により、市販生肉に汚染が見られます。

この菌は、らせん状をしたグラム陰性の細菌で、好氣的には発育できず、嫌氣的にもほとんど発育せず、酸素が3～15%程度含まれる微好氣的条件で良く発育し、酸素に暴露されると急速に死滅します。

なお、本菌の食中毒発症に必要な菌数は100個前後です。



2 原因食品は何が多いのですか？

肉の生食や加熱不十分での喫食、また、動物（鳥類など）の糞などに汚染された食肉（特に鶏肉）、飲料水、サラダなどの食品が原因や汚染源となりやすい。

3 カンピロバクター菌食中毒の症状は？

潜伏期間は1～7日（平均2～3日）で、比較的長いのが特徴です。

腹痛、下痢、発熱が主症状で、通常、発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛等の前駆症状があり、次いで吐き気、腹痛が見られます。前駆症状の後、数時間から2日後に下痢症状が現れ、下痢は1日10回以上に及び、1～3日続きます。腹痛は下痢よりも長期間継続し、発熱はおおむね37℃～38℃台ですが、40℃以上出る場合もあります。

4 予防方法は？

- (1) 熱や乾燥に弱いので、調理器具は使用後に良く洗浄し、熱湯消毒・乾燥すること。
- (2) 加熱不十分な食肉やその臓器あるいは食肉等の生食を避けること。
- (3) 食肉からサラダ等への二次汚染を防ぐため、以下の点に気をつけること。
 - (ア) 生肉を取り扱う調理台と、完成した料理を置く調理台を離して設置すること。
 - (イ) 生肉を取り扱った後は、十分に手指を洗浄すること。
 - (ウ) 盛りつけ作業には、使い捨て手袋を使用すること。
 - (エ) 相互汚染を防止するため、生肉は専用の蓋付きの容器に入れるかラップを掛けること。
- (4) 未殺菌の飲料水、野生動物の糞等で汚染された貯水槽水・井戸水・沢水を飲まないこと。飲用に際しては、必ず塩素消毒や煮沸消毒をすること。
- (5) 小児ではイヌやネコなどペットからの感染に注意すること。