

埼玉県におけるカンピロバクター食中毒発生状況 (平成 16 - 22 年)

過去 7 年間に埼玉県内で発生した食中毒事例は毎年 20 件前後で、そのうちカンピロバクターを原因とする食中毒の発生件数は年間 3 ~ 8 件で推移しています(図 1)。1 事例あたりの患者数は 8.4 人でした。月別の発生状況では、盛夏を過ぎた 9 月にピークがみられました(図 2)。

カンピロバクターは家畜(ニワトリ、ウシ、ブタ)やペットの腸管に存在し、乾燥条件や酸素に弱く腸管外の環境では長く生存できません。また、発育には微好気環境および 30 以上の温度が必要なことから、食品中で増殖することは難しいと考えられています。

カンピロバクター食中毒は、潜伏期間が 2 ~ 7 日で、下痢、腹痛、発熱などの症状を示し、感染数週間後に、「ギランバレー症候群」を発症する例も報告されています。推定原因食品は、患者の喫食調査票や疫学調査の結果から、鶏肉(鶏レバーやささみなどの刺身や加熱不足の調理品)、牛生レバーなどが多く見られます。このほか、生の食肉等から二次汚染を受けた生野菜や加熱調理済み食品が原因と考えられる例も見られます。

食品の食中毒菌汚染実態調査(平成 22 年度厚労省)では、鶏ミンチ肉の 35.9%、生食用牛レバーの 9.5%からカンピロバクターが検出されました。本菌は胆汁中に存在して、肝実質を汚染する場合があること、100 個程度の比較的少ない菌量で感染が成立することから、食肉等は中心部まで十分に加熱調理(75 以上で 1 分間以上加熱)する必要があります。また、二次汚染防止のために、食肉等を取り扱った後には手指や調理器具は十分に洗浄・消毒を行うなどの衛生管理が必要です。

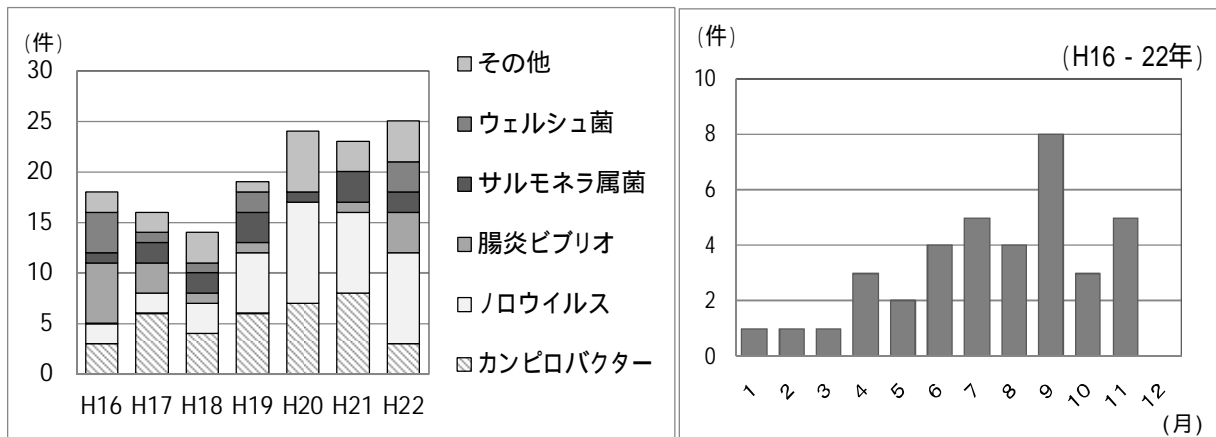


図 1 食中毒発生件数(さいたま市、川越市を除く) 図 2 カンピロバクター食中毒月別発生状況