

埼玉県におけるカンピロバクター食中毒発生状況 (過去10年間)

過去10年間に埼玉県内で発生した食中毒事例は年間あたり平均26件で、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が最も多く、年間あたり平均8件発生しています(図1)。カンピロバクター食中毒の月別発生件数は5月と9月にピークがみられ、冬期は減少しますが、年間を通して発生が認められます(図2)。

カンピロバクターはニワトリ、ウシ等の家きんや家畜をはじめとする様々な動物が保菌しており、これらが感染源となります。

本食中毒は、潜伏期間が2～7日とやや長いことが特徴であり、下痢、腹痛、発熱などの症状がみられます。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

原因食品は、加熱不十分の鶏肉、牛レバ刺しや二次汚染を受けた生野菜・加熱調理済み食品などがあげられます。このうち、牛レバーについては食品衛生法に基づき、H24年7月から生食用としての販売・提供が禁止されたため、牛レバ刺しによる本食中毒の発生は今後減少することが期待されます。

一方、市販鶏肉は本菌によって汚染されている可能性が高いため、引き続き注意が必要です。本食中毒は、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、食肉は中心部まで十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)することが重要です。また、二次汚染防止のために、食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う、食肉に触れた調理器具等は使用後に洗浄・殺菌を行うなどの衛生管理が必要です。

さらに、本菌は微好気環境かつ31～46℃の温度範囲でのみ増殖することから、通常食品中で増殖することはありませんが、低温条件では比較的長期間生存することから、冷蔵庫内で生の食肉とほかの食品との接触を避けることも重要です。

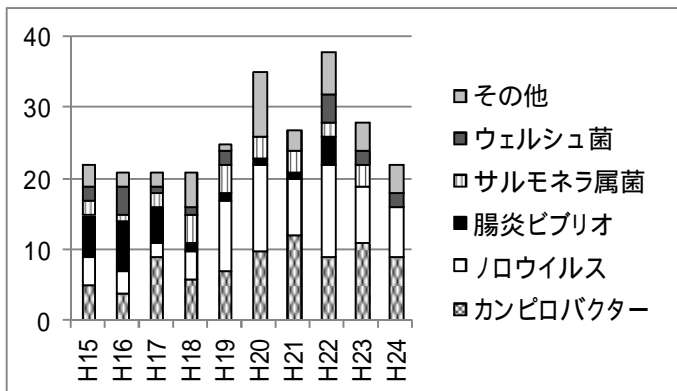


図1 食中毒発生件数(さいたま市、川越市含む)

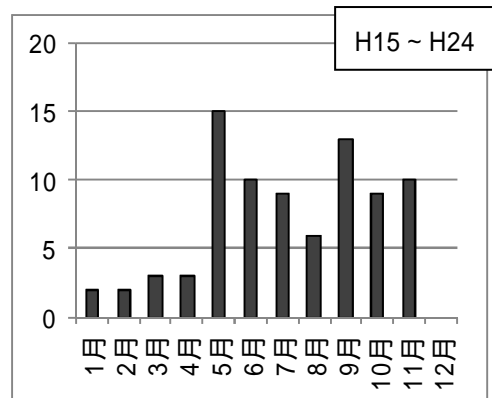


図2 カンピロバクター食中毒月別発生件数