

鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ

微生物・ウイルス合同専門調査会

専門委員 牧野壯一(グループ座長)

カンピロバクターとは？

カンピロバクターによる食中毒について

<特徴> 家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

<症状> 潜伏期は1~7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

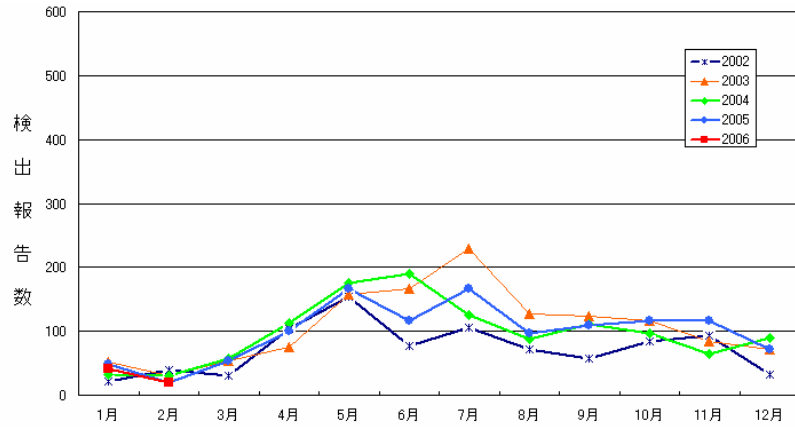


電子顕微鏡写真。細長いせん杖のらせん菌。
<食品安全委員会事務局 資料>

<過去の原因食品> 食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜、牛乳など。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

<対策> 調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱(65℃以上、数分)を行う。

カンピロバクター 月別分離報告数、 平成14～16年

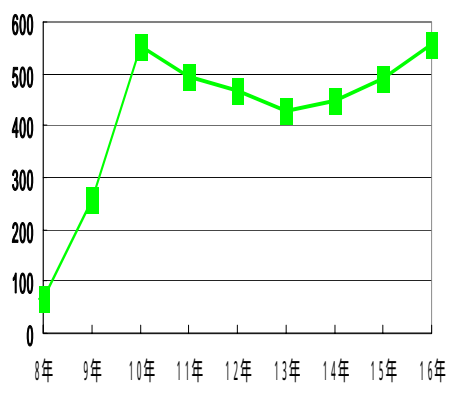


各都道府県市の地方衛生研究所からの分離報告を図に示した

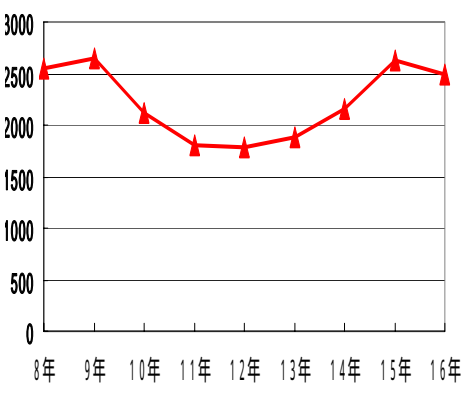


カンピロバクターの年次別発生状況

事件数



患者数



どんな健康被害が起こるのか？

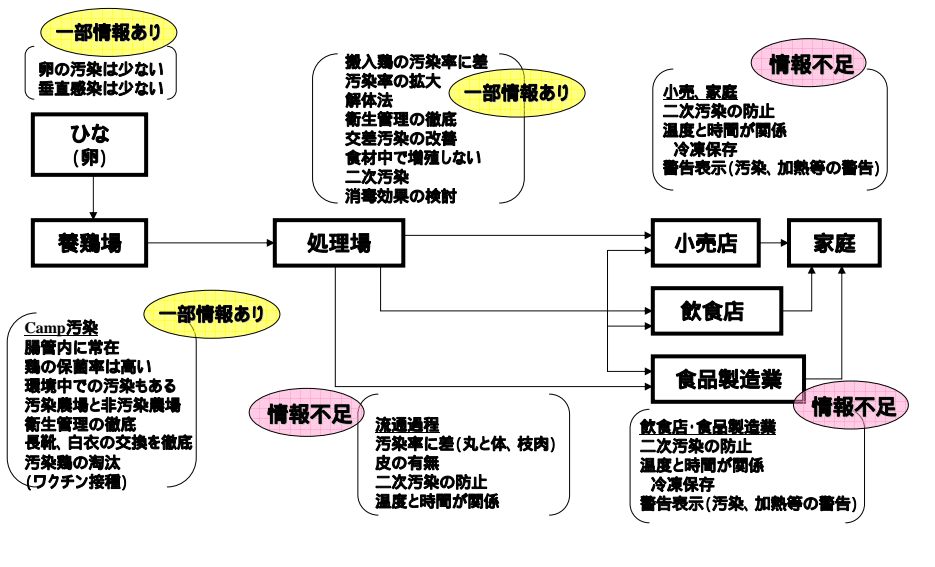
- 腸炎

- 食品を摂食後1～7日(平均3日)で、下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感などの症状が認められる。
- とくに嘔吐や血便などもみられる。
- 下痢は1日4～12回にもおよび、便性は水様性、泥状で膿、粘液、血液を混ざることもしばしば。

- ギランバレー症候群

- 急性突発性多発性根神経炎であり、神経根や末梢神経における炎症性脱髄疾患
- 血清群019と関連

鶏肉の消費までの各段階における ヒトへのカンピロバクター感染のリスクに及ぼす要因



評価を進めるための情報と課題

- リスク評価を実施する場合
 - 農場での管理
 - 食鳥処理場の区分
 - 消費時の衛生管理の徹底
- カンピロバクターは、**発症菌数が少なく**、食鳥処理場から食卓まで**食材中で菌がほとんど増殖することがない**ため、汚染率を指標とすることが可能
 - 農場での感染率の低減を指標
 - 処理場での汚染率の低減を指標
 - 加熱の徹底等、消費者教育の重要性を示す