



NIITAKA

衛生通信



近年の食中毒発生状況・カンピロバクター

今回は、近年の食中毒発生状況とカンピロバクター食中毒事例、カンピロバクター食中毒予防策についてご紹介します。

1. 近年の食中毒発生状況

平成 26 年の食中毒発生件数は、ほぼ前年並みと言えますが (図 1)、病因物質別食中毒事件数では、カンピロバクターがノロウイルスを抜いて 1 位という結果になりました (図 2)。双方の特徴は基本的には異なりますが、少量で感染するという点では共通しており (表 1)、近年はカンピロバクターとノロウイルスによる食中毒事件数が全体の過半数を占めています。

なお、カンピロバクター食中毒は、高齢者や免疫力の低い人が感染するとまれにギラン・バレー症候群^{*1}を発症し、重症化して死亡することがありますので注意が必要です。

^{*1}: 手足の麻痺や顔面神経痛、呼吸困難などの症状を起こす末梢神経の病気

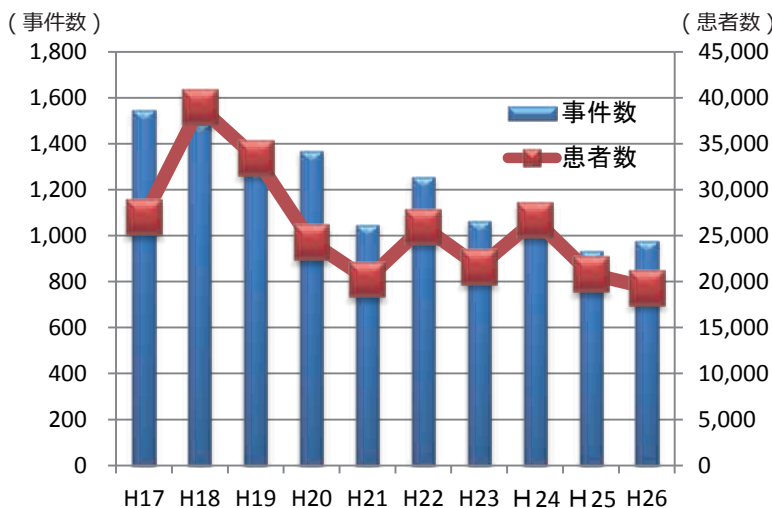


図 1. 食中毒発生件数 (事件数・患者数の推移)

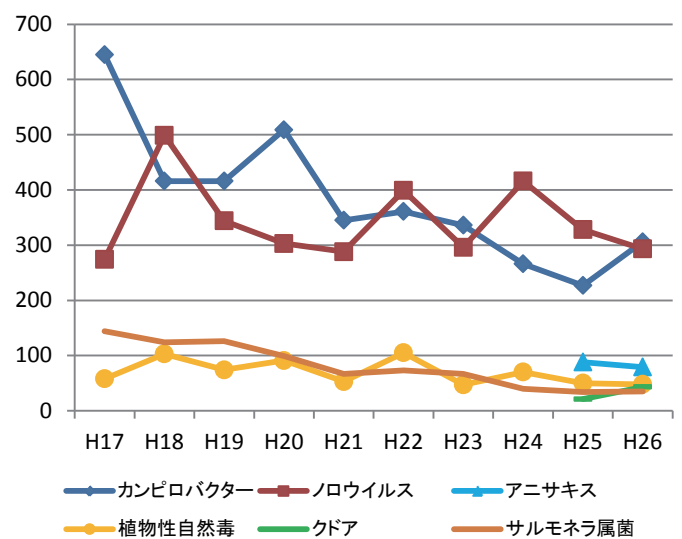


図 2. 病因物質別^{*2} 食中毒発生状況 (事件数)

^{*2}: 食中毒事件数上位 6 位 (平成 26 年実績) の細菌・ウイルス・寄生虫・自然毒を記載

表 1. カンピロバクターの特徴 (ノロウイルスとの比較・共通点)

微生物名	カンピロバクター	ノロウイルス
分類	細菌	ウイルス
潜んでいる場所	鶏、牛、豚等の動物の消化管内 (これらの動物の糞便からも検出)	二枚貝、飲料水、糞便・嘔吐物、ドアノブ等の環境、ヒトの手指など
増える場所	食品中	ヒトの腸管内
不活化する中心温度・時間	75℃・1 分間以上	85 ~ 90℃・90 秒以上
アルコール消毒	有効	無効
共通点	・少量で感染するため、食中毒予防の 3 原則「増やさない」が適用されない ・手指や調理器具等を介して二次汚染する	



カンピロバクター食中毒事例

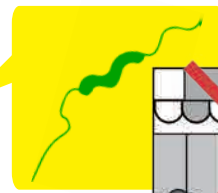
焼肉バイキングで集団食中毒、入院していた中3女子が死亡

岩見沢保健所によると、3月19日に栗山町内の飲食店を利用した1団体21名中14名が、3月21日から下痢や発熱、腹痛などの症状を訴え、11名が医療機関を受診。そのうち、中3の女子生徒1人が札幌市内の医療機関に入院。その後、女子生徒は容体が悪化し、4月1日に死亡。



便からカンピロバクター検出、4日間の営業停止

症状が出た12名の便を検査したところ、3月27日までに5人の便からカンピロバクターが検出。保健所は、症状が出た人が共通してカンピロバクターに感染する機会は3月19日の飲食店での喫食以外にないことなどから、本件を同飲食施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定。保健所は飲食店に4日間の営業停止を命じた。



営業停止

2. カンピロバクター食中毒予防策

カンピロバクター食中毒は食品の十分な加熱や衛生的な手洗いなど基本的な予防策を徹底すれば、比較的容易に防ぐことができます。次の予防策を確認し、各施設でカンピロバクター食中毒撲滅に努めましょう。

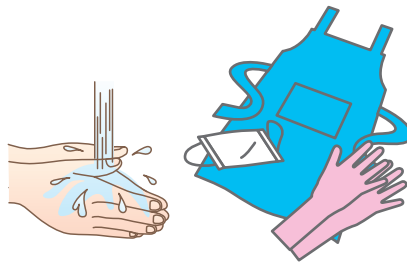
①適切な食品の取扱い

- ・食品の十分な加熱（食品の中心温度75℃・1分間以上）
- ・非加熱食品は先に、鶏肉料理は後に調理
- ・食肉は他の食品と容器を別けて冷蔵庫・冷凍庫に保管



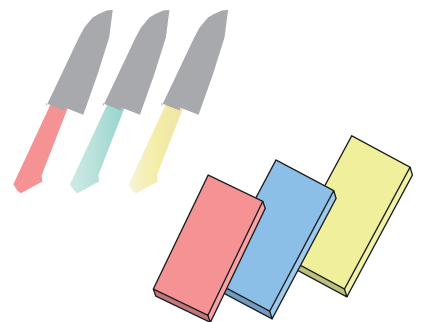
②個人の衛生管理

- ・衛生的な手洗い（鶏肉を取扱い後、他のものに触れる前に必ず洗浄）
- ・衛生手袋やマスクを適切に着用
- ・衛生的な作業着の着用



③器具の洗浄・使い分け

- ・食器・調理器具の洗浄・消毒
- ・包丁、まな板等の器具は用途別に使い分ける



Q1: ノロウイルスは食品中で増加するのに対し、カンピロバクターはヒトの小腸の細胞で増加する

Q2: カンピロバクターは食中毒発症菌量が多いことから、食中毒予防の三原則の「増やさない」が有効である

Q3: カンピロバクター食中毒は、まれにギラン・バレー症候群を発症し、重症化して死亡することもある