

埼玉県におけるカンピロバクター食中毒発生状況 (平成 11-15 年度)

過去 5 年間のカンピロバクター食中毒発生状況を表に示しました。年間 1 ~ 4 件発生しており、鶏肉が原因食品と推定される事例が多いのが特徴です。

本菌に関する実態調査では、市販牛、豚肉の 1 ~ 2 % に比べ、市販鶏肉(国産品)の 70 ~ 80 % から本菌が検出されており、食肉の中で鶏肉は本菌による汚染を特に考慮しなければなりません。本菌による食中毒は、喫食してから発症するまでの潜伏時間が比較的長く(2 ~ 7 日間)、下痢、腹痛、発熱などの症状を示しますが、自己免疫性神経疾患であるギラン・バレー症候群やフィッシャー症候群に進展した例も報告されています。

本菌は微好気性菌で酸素 5 % を必要とする、30 以上でなければ発育しない、乾燥条件にきわめて弱いなどの生物学的特徴があります。そのため、通常は食品中で増殖することは難しいと考えられています。

しかし、少菌量でも発症することが知られているため、鶏肉から他の食品への二次汚染には十分気をつけなければなりません。表中の屋外バーベキューの事例でも、鶏肉と共通のまな板、包丁を用いたために、野菜、サラダなどが本菌に汚染され、これらを生で食べたことが原因と考えられました。

また、近年ニューキノロン系薬剤に対する耐性菌の出現率が増加する傾向にあることから、その動向には注意が必要です。

表 過去 5 年間の県内カンピロバクター食中毒発生状況

発症年月	原因施設	原因(推定)食品	患者数
平成 11 年 11 月	不明*	不明	62 名
12 年 5 月	不明*	不明	43 名
5 月	飲食店	バーベキュー(鶏肉)	63 名
7 月	屋外調理施設	バーベキュー(鶏肉)	53 名
11 月	飲食店	11 月 19 ~ 20 日提供料理	5 名
13 年 5 月	飲食店	不明	48 名
14 年 4 月	飲食店	バーベキュー(鶏肉)	41 名
15 年 3 月	飲食店	ささみ刺身	4 名
5 月	飲食店	串物・焼き鳥	4 名
5 月	飲食店	とりユッケ	3 名

*他県への修学旅行における事例