

# カンピロバクター食中毒について

## 1 菌の特徴

カンピロバクターは、細長いらせん状の細菌（図1）です。主に家畜（鶏、牛及び豚など）、ペット及び野生動物などの腸の中で生きています。そしてこれらの動物の糞により汚染された食品や水を介して食中毒が起こります。この細菌は、酸素濃度が3～15%と、通常の空気よりも酸素が少ない環境（微好気）を好みます。そのため、酸素が十分にある通常の空気中では、少しずつ死滅していきます。また、乾燥や加熱に弱い細菌です。しかし、水分の多い環境では比較的長い間生存します。



図1 カンピロバクター顕微鏡写真  
(東京都ホームページから引用)

カンピロバクターは、とても少ない菌量で食中毒を起こします。近年、食肉や食鳥肉を生や加熱が不十分な状態で食べたことが原因と考えられる「カンピロバクター食中毒」の発生が、全国的に増加しています。平成20年6月及び平成21年6月に行った、市内で販売されている鳥肉（平成20年：55検体、平成21年：59検体）の収去（抜き取り）検査では、約 60%の鳥肉からカンピロバクターを検出しました（図2）。

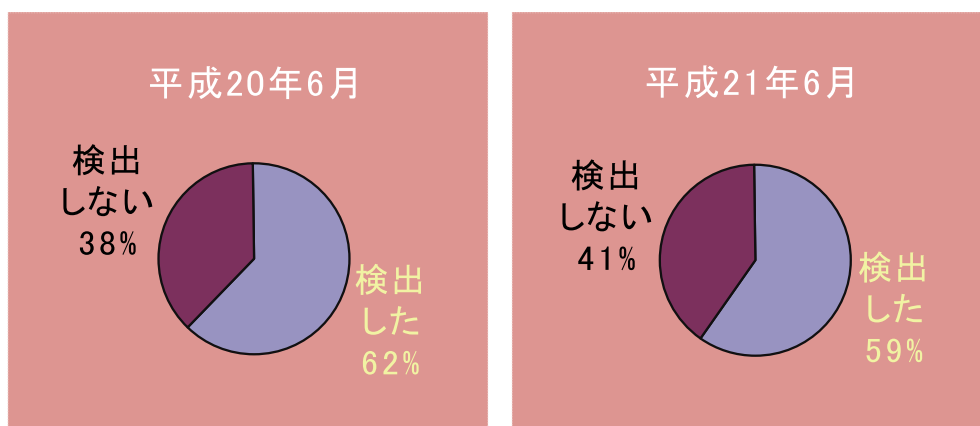


図2 鳥肉のカンピロバクター検出率

カンピロバクター食中毒は、潜伏期間（菌が体内に入ってから発症するまでの期間）が1～7日と比較的長いのが特徴です。潜伏期間後、発熱、倦怠感、頭痛、腹痛などを生じ、最後に下痢を生じます。また、カンピロバクター食中毒は、一年を通して発生し、本市でも非常に多い食中毒のひとつです（図3）。

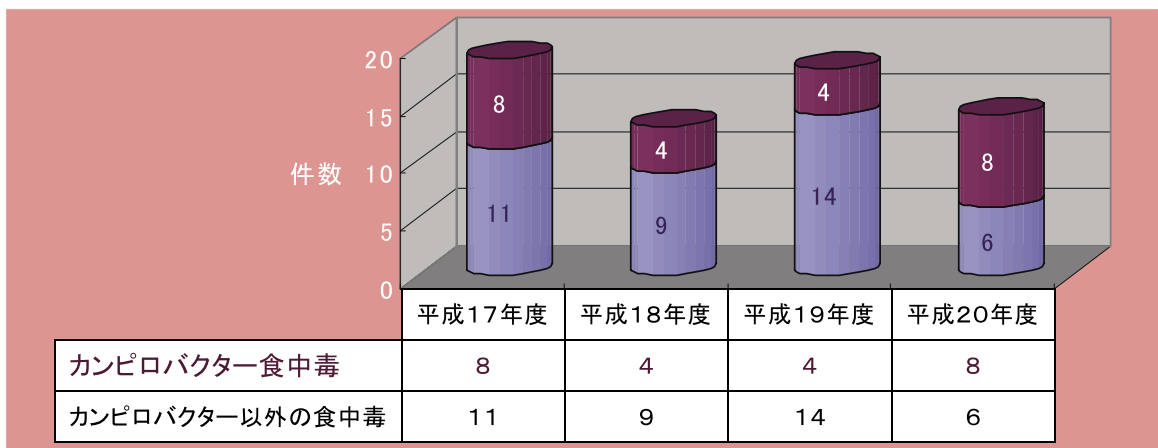


図3 京都市の食中毒発生状況(件数)

## 2 検査について

カンピロバクターは、培養しにくい菌で、他の食中毒菌と異なり、42℃の微好気増殖します。また、馬の血液を加え、カンピロバクターの発育に適した専用の平板培地(スキロー培地)を使って培養します。菌量が多いと思われる糞便などは、直接、培地に塗布します。約48時間の培養後、カンピロバクターが存在すると、培地上に直径2～3ミリの灰色のコロニー(菌の塊)が形成されます(図4)。食品など菌量が少ない場合は、プレストン培地などの液体培地で菌を増やした後、平板培地に塗布し培養を行います。平板上のコロニーがカンピロバクターであるかどうかは、PCR法(本誌バックナンバーNo.108号「市民の方からの疑問と回答」を参照)を用いて確認しています(図5)。

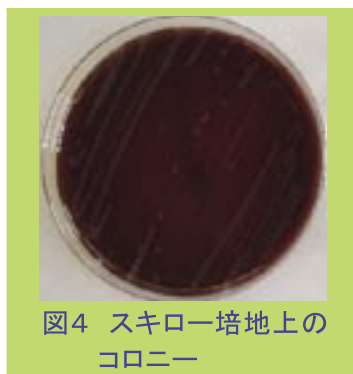


図4 スキロー培地上のコロニー



図5 電気泳動※の例

- 1 : 陰性コントロール(菌がない場合)
- 2 : 陽性コントロール(菌がある場合)
- 3-4: 陽性検体(検体のうち、菌があった場合)
- 5 : マーカー(DNAの大きさの目安)

※ 電気泳動とは、電気を帯びた分子(ここではDNA)が、電場の中を移動する現象を利用した分析手法。分子量(大きさ)で移動距離が異なるバンドを生じる。陽性コントロール(2)と同じ位置にバンドが検出された検体(3-4)は、菌があったと判定される。

## 3 予防対策

- 「鳥の刺身」など、鳥肉を生で食べるのは控えましょう！！  
鳥肉にはカンピロバクターが高率に付着しています。
- 加熱(中心部の温度が75℃以上で1分間以上)して食べれば安全です。  
十分な加熱で、カンピロバクターのほか、O157などによる食中毒も予防しましょう。
- 調理に使用した器具は、熱湯で消毒した後、よく乾燥させましょう。  
カンピロバクターは、乾燥や加熱に弱い細菌です。

(参考) 京都市情報館「カンピロバクター食中毒を予防しましょう」

<http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000026563.html>