

コロナ？食中毒？

～カンピロバクター流行中～



姫路工学キャンパス新型コロナウイルス感染症総合対策会議

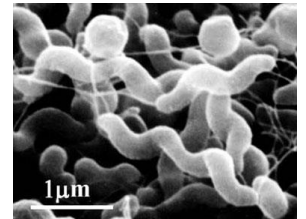
2021.10.18

知っていますか？カンピロバクター

カンピロバクター属菌は、近年食中毒発生件数で非常に多く占める食中毒菌です。

鶏の刺し身、タタキ、湯引きなど、生又は加熱不十分な鶏肉を原因とした食中毒が全国的に多発しており、工学部でも多数報告されています。

今回は、カンピロバクターに関する基本的な知識をお伝えします。正しく理解して、カンピロバクター食中毒を予防しましょう。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真(出典:食品安全委員会事務局)

カンピロバクターってどんな菌？

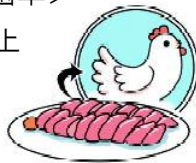
- 鶏、牛、豚などの家畜や、犬、猫など様々な動物の腸管にいる細菌です。
- 処理の過程で肉の表面に付着してしまうため、**流通している生の鶏肉からも高い確率で検出されています!**
- 他の菌と比較して、少量の菌数でも食中毒を起こします。
- 鶏肉の生食・加熱不足やレバーが主な原因となる食中毒です。(豚などが原因となることもあります。)

＜主な家畜・家禽の保菌率＞

ニワトリ…50～80%以上

ウシ …数%～40%

ブタ …約 50%



罹患した学生の声：

「めっちゃしんどかった」「お尻ちぎれるかと思った」

どんな症状が出る？

- **下痢、腹痛、発熱**といった症状がでます。下痢は一日 10 回以上に及ぶこともあります。下痢は血液が混じることがあり、吐き気、嘔吐が見られることがあります。
- 菌を摂取してから**発症するまで 2～7 日 (平均 35 時間) と発症するまでの時間が長い**ことが特徴です。
- 通常、重症化せず 4～5 日で回復しますが、抵抗力の弱い子どもや高齢者は注意が必要です。
- まれに**ギラン・バレー症候群**(感染してから数週間後に、手足のしびれや顔面まひ、呼吸困難、筋力低下による歩行困難、嚥下障害などが起こる)に進展し、後遺症が残ってしまう場合もあります。
- 特別な治療なしに回復することすることも多くありますが、症状がでた場合は病院で**診察してもらってください**。

原因となる食品は？

1. 鶏肉などの肉類

特に、鶏の刺し身、タタキ、湯引きなど、**生又は加熱不十分な鶏肉**が原因となっています。**少量の菌でも発症するため、鶏肉の鮮度とは関係ありません。**

「新鮮なのでぜひお召し上がりください」と出されることがありますが、新鮮でも菌が付着した鶏肉を生又は加熱不十分な状態で食べると発症します。



2. 二次感染

手や調理器具を介してカンピロバクターを付けてしまうことで、そのまま食べるサラダや加熱済み食品が原因となる事例もあります。

生肉そのものだけでなく、生肉に触れた手や包丁、まな板などの調理器具がサラダ等の食品を 2 次汚染することにより感染する場合があります。

カンピロバクター食中毒を防ぐ！



1. 十分に加熱して調理する

中心部まで十分に加熱調理することでカンピロバクターを死滅させ、食中毒を予防できます。目安は中心部 75 度で 1 分以上です。家庭では、しっかりと色が変わるまで加熱しましょう。食べる前に十分な加熱処理をすることが必要です。



2. 包丁、まな板、器具はしっかり洗い、消毒する

まな板はまず、洗剤で洗います。その後熱湯をかけるなどして滅菌してください。まな板に熱湯をかけることで菌がほぼ死滅することが知られています。熱や乾燥に弱いので、調理器具は使用後に良く洗浄し熱湯消毒・乾燥することが大事です。



3. 鶏肉を触った後には手をしっかり洗う

調理前・トイレの後、生の食肉・魚・卵を扱った後、およびトイレの後には必ず手を洗いましょう。手は、薬用石鹸などで 2 度洗いするようにします。手洗い後、ペーパータオル等を使用して手拭き時の再汚染を防ぎましょう。このことで、調理者からの感染防止が期待できます。



4. 調理には専用の箸やトングを使い、食べる箸と分ける

生肉に触れた手や箸で他の食材を汚染しないようにしてください。焼肉のときは、生肉をつかむ箸は必ず専用にししょう。



発熱等の風邪の症状が見られるときは、大学への通学や通勤はおやめ下さい

発熱や倦怠感などの症状がある場合、大学に来てはいけません。



コロナも食中毒もどちらも発熱等の症状があります。自己判断で食中毒と判断せず、かかりつけ医か最寄りの市町村の「相談窓口」に電話で相談して下さい。その結果、医師がコロナの感染が疑われると判断された場合には、PCR 検査を受けることとなります。

同時に大学の連絡窓口にも電話かメールで報告して下さい。この先どうしたらいいか助言します。授業欠席連絡の受付を行います。相談窓口や医療機関に相談するかどうか迷った場合には、大学連絡窓口にも相談しても構いません。

〈引用〉

厚生労働省検疫所 FORTH 2018/02/15 <https://www.forth.go.jp/moreinfo/topics/2018/02151322.html>

堺市 HP「鶏の生食によるカンピロバクター食中毒にご注意」

<https://www.city.sakai.lg.jp/smph/kenko/shokuhineisei/shokuchudokuyobo/campylochui.html>

大阪市大正区 HP「最近多いカンピロバクター食中毒」 <https://www.city.osaka.lg.jp/taisho/page/0000041554.html>

