

カンピロバクター食中毒について

1. カンピロバクター食中毒発生状況(過去 5 年間)

令和 8 年 1 月 10 日現在

	R4		R5		R6		R7		R8(速報値)	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
全国	185	822	211	2,089	208	1,199	-	-	-	-
松山市	5	52	1	4	1	6	1	12	1	8
※	(6)	(53)	(4)	(43)	(9)	(171)	(5)	(76)	(1)	(8)
愛媛県	0	0	1	8	2	18	0	0	0	0
※	(6)	(62)	(6)	(48)	(4)	(36)	(8)	(206)	(0)	(0)

※()内は各年における食中毒全体の件数

2. カンピロバクターの特徴

カンピロバクターは、鶏、ウシ等の家きんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌しており、特に鶏での保菌率が高くなっています。

カンピロバクターの中でも、ヒトの下痢症から分離される菌種はカンピロバクター・ジェジュニがその 95~99%を占めています。

また、本菌は、4°C以下の低温でもかなり長い間生存し、摂取菌数が少量でも発症し、食中毒が発生しやすいので注意が必要です。

3. カンピロバクター食中毒の原因食品

厚生労働省が毎年行っている汚染実態調査においても、食肉（特に鶏肉）が汚染されていることが分かっています。

このため、食肉取扱い時の不備によって二次汚染された食品、バーベキューなどの肉の生食や加熱不足によることが、原因食品となることもあります。

4. カンピロバクター食中毒の症状

潜伏時間は、1~7 日で潜伏期間が長いのが特徴です。

腹痛、下痢、発熱が主症状で、次いで頭痛、筋肉痛、倦怠感等の症状が見られます。多くの患者は、発症後 1 週間程度で回復すると言われ、死亡例や重篤例は稀ですが、乳幼児・高齢者、その他の抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあり、注意が必要です。

5. 予防のポイント

- 1 食肉は十分に加熱する。（75°C以上 1 分間以上、中心部まで十分に加熱する）
- 2 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。
- 3 生肉を取り扱った後は、手指の洗浄・消毒を必ず行う。
- 4 未殺菌の飲料水、野生動物の糞等で汚染された貯水槽水・井戸水・沢水を飲まない。
- 5 ペットを触った後は、手指の洗浄・消毒を必ず行う。