

カンピロバクター食中毒



東洋産業だより

Vol. 197
2020年6月号

表1.市販の鶏肉の汚染率の検査事例①

種類	汚染率
鶏レバー	37/56(66.1%)
砂肝	6/9(66.7%)
鶏肉	9/9(100%)

表2.市販の鶏肉の汚染率の検査事例②

種類	汚染率
鶏モモ肉	11/26(42%)
鶏ムネ肉	12/30(40%)

厚生労働省HPより
カンピロバクターによる食中毒が起る原因として挙げられるのが、生食や加熱不足、二次汚染（手や調理器具等から別の食材に菌が移ること）です。
生肉（特に鶏肉）は汚染されているものと思ひ、扱うことが

緊急事態宣言も解除され、いかがお過ごしでしょうか。外食や屋外で食事を楽しむ予定の方も多いのではないのでしょうか。そんな時に気を付けなければいけないのが、食中毒です。中でもこれからの時期多くなるのが、カンピロバクター（以下カンピロ）による食中毒です。
近年、カンピロは食中毒の発件数の1位もしくは2位となっている食中毒菌です。
カンピロは空気中の酸素量では増殖せず（微好気性）、哺乳類や鳥類の腸管に生息しています。我々の日常生活では接触することのなさそうな菌ですが、なぜカンピロによる被害が増えているのでしょうか。

カンピロは通常の食中毒菌と比べて極めて少ない菌量の摂取で発症するのが大きな特徴です。さらに、ありふれた食材である生肉（特に鶏肉）が高確率で汚染されていることが理由です。実際に鶏肉のカンピロによる汚染率をみると、部位に関わらず汚染が確認されます（表1、表2）。これは、ニワトリは他の動物に比べ、カンピロの保菌率は高いことや、ニワトリは複数同時に処理されることで臓器以外の部位にも拡散することによるものです。

カンピロに汚染された食品を喫食後、1〜7日（平均3日）で下痢、腹痛、発熱、頭痛、倦怠感等の症状が見られます。また、まれにギランバレー症候群を発症することがある非常に危険な食中毒です。
カンピロによる食中毒が起る原因として挙げられるのが、生食や加熱不足、二次汚染（手や調理器具等から別の食材に菌が移ること）です。

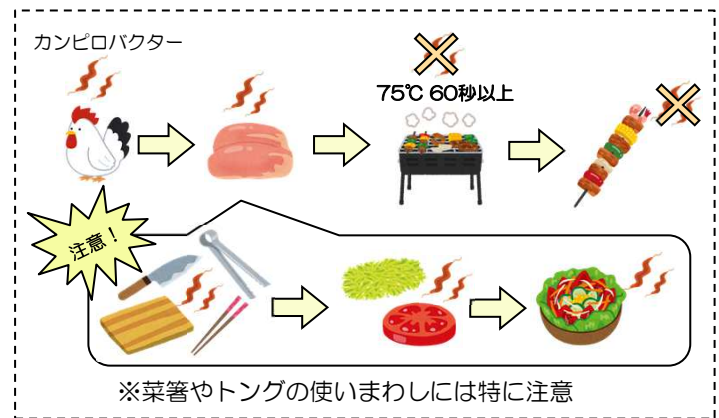


図1.二次汚染に要注意

大切で、生肉を触ったら必ず手洗いをし、生肉は専用の調理器具を使用しましょう。生肉と野菜等の食材は冷蔵庫内でもできるだけ離して保管する等の対策をしましょう。また、カンピロは75℃60秒以上の加熱で死滅するので、きちんと加熱調理をして食べるようにしましょう。
食品工場などで組織的に予防するCCPの考え方に沿って運用していくのが良いでしょう。
弊社では、HACCP立ち上げのお手伝いや、社員教育等のセミナーも行ってまいりますので、お気軽にご相談ください。

カンピロは通常の食中毒菌と比べて極めて少ない菌量の摂取で発症するのが大きな特徴です。さらに、ありふれた食材である生肉（特に鶏肉）が高確率で汚染されていることが理由です。実際に鶏肉のカンピロによる汚染率をみると、部位に関わらず汚染が確認されます（表1、表2）。これは、ニワトリは他の動物に比べ、カンピロの保菌率は高いことや、ニワトリは複数同時に処理されることで臓器以外の部位にも拡散することによるものです。

今月の豆知識：“くさい虫”はどうして“くさい”？

においを発する虫は様々います。例えば、皆さんご存じのカメムシやゴキブリ、脚の付け根から黄色い臭い液体を出すテントウムシ、蟻酸を出すアリ、熱くて臭いおならをするミイテラゴミムシ、お米などに集まるコクヌストモドキなどです。このような虫がにおいを発するのには、それぞれ意味があります。
ゴキブリ類の糞などからにおう不快なおいはプラッターキノンという集合フェロモンです。仲間同士で集まり、出会いの場を作ります。一方、テントウムシやアリ、ミイテラゴミムシなどが発するにおいは、警戒臭で身の危険を感じると発生させます。特にミイテラゴミムシは、おしりから過酸化水素とヒドロキノンという液体を高温（約100度）で噴射して身を守ります。コクヌストモドキなどの貯蔵穀物害虫の多くは粉や米に集まり、ツーンとしたキノン臭を発します。これは警報フェロモンです。おなじみのカメムシは、いろんなパターンがあります。薄いにおいは集合フェロモンや性フェロモン、濃いにおいは警戒臭です。外敵を攻撃するためや、仲間に危険を知らせるものだと言われています。
虫のにおいには意味のあるものが多く、それを利用して生きています。逆に外敵を引き寄せてしまうこともあります。着目点を変えて生き物を見てみると面白い発見がありそうですね。



ミイテラゴミムシ

本社
岡山市北区新屋敷町3-19-20
TEL 086-2241-8080
FAX 086-2241-8094

拠点
大阪・姫路・岡山・倉敷・福山・広島
高松・松山・金沢

東洋産業株式会社
www.to-yo-s.co.jp
(バックナンバー掲載中)