

ほのか診察室

HONOKA Consultation room

シリーズ

第86話

食中毒は秋も注意

カンピロバクター感染症



Editorial supervision

市民病院
総合診療科部長医師

木村 天永

監修



管内に存在し、ヒトへはカンピロバクターに汚染された水、食品の生食などを介して経口感染します。また、少しの菌で食中毒が起きることが特徴の一つで、100個程度の菌量で感染が成立します。食中毒菌の多くが、10万から100万個の菌を摂取しないと発症しないと言われていることと比較すると、かなり少ない量で発症する可能性があります。

● 症状・合併症

感染すると、発熱、腹痛、下痢、嘔吐といった症状が現れ、まれに血便を生じることがあります。通常は2〜7日程度で回復しますが、再発することもあります。また、非常にまれに起こる合併症として「ギラン・バレー症候群」という病気があります。カンピロバクターに感染すると、体の免疫反応がカンピロバクターを排除しようとし、しかし、カンピロバクター・ジェジュニの一部はヒトの神経細胞と似た形をしており、体を守るための免疫反応が誤って自分自身の神経細胞を攻撃してしまうことがあります。これにより手足の麻痺などの症状を引き起こすことがあります。

● 予防

カンピロバクターは食材の中でも鶏肉や牛生レバーから最も高率に検出されるため、生あるいは加熱不十分なものを食べることは避けるようにしてください。また、生肉を扱った手指を介して別の食品に二次感染することがありますので、手洗い・手指消毒をしてから別の食品を扱うようにしましょう。卵によるカンピロバクター感染の恐れは少ないですが、「サルモネラ感染症」という食中毒の恐れがあります。特に卵の殻に付着していることが多いため、卵の殻を扱った後も、手洗い・手指消毒を行う必要があります。

感染症対策として、カンピロバクター細菌は消毒剤に対して抵抗性が弱い細菌です。感染者のふん便が手指を介して感染することがありますので、排便後はしっかり手洗い・手指消毒をするようにしましょう。

生肉の十分な加熱、こまめな手洗いなどによって防げる感染症です。で、日々の生活の中でしっかり注意するようにしましょう。

● 梅

雨から夏にかけて発生する印象のある食中毒ですが、秋に差しかかる10月前後も多く発生しています。まだ暑さの残る10月は運動会などイベントごとが多く、外で食事をする機会が多いことが原因と考えられています。中でも近年増加傾向にあるのは「カンピロバクター感染症」です。

● カンピロバクター・ジェジュニ

カンピロバクターは食中毒の中でも代表的な原因菌で、発生件数がノロウイルスに次いで2番目に多い食中毒です。カンピロバクターには10数種類の菌が存在し、その中で食中毒菌としてカンピロバクター・ジェジュニとカンピロバクター・コリの2種類が知られています。実際に検出されるのはほとんどがカンピロバクター・ジェジュニです。ウシ、ヒツジ、ニワトリなど多くの動物の腸