
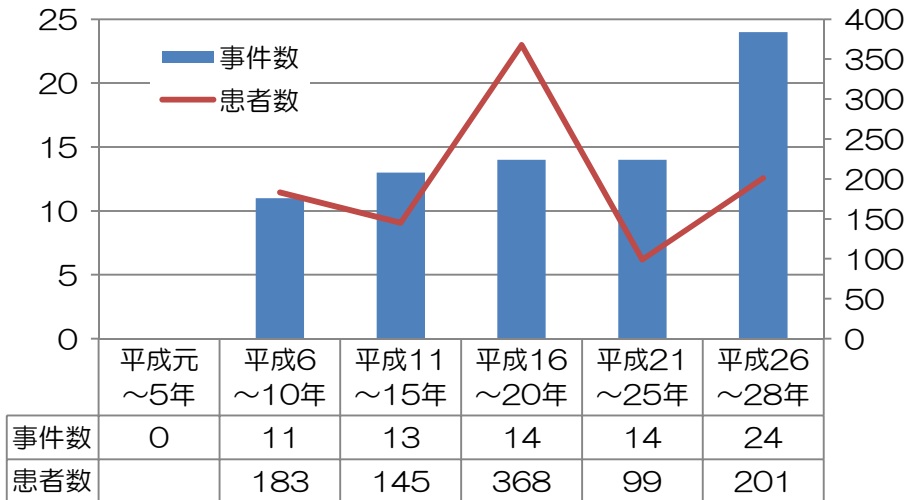


# 2-1.カンピロバクター (Campylobacter)

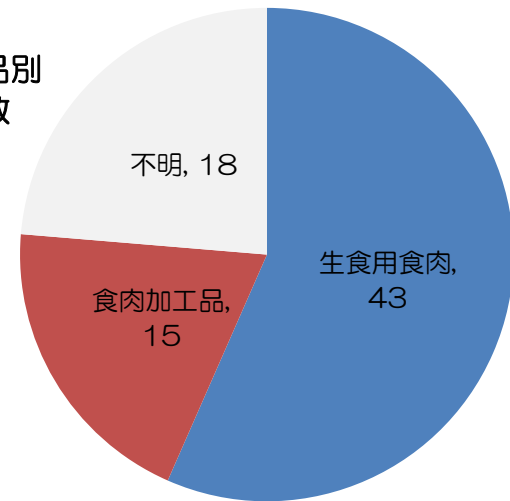
<p>特徴</p>	<p>本菌は家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥などあらゆる動物に分布しており、特に鶏など家禽類の保菌率が高くなっています。</p> <p>カンピロバクター属は2005年現在17菌種に分類されており、牛、山羊、羊、鶏、犬、猫などから検出される菌のほとんどがCampylobacter jejuni (C.jejuni) で、豚はC.coliを高く保菌する。C.jejuniがわが国の本菌による食中毒の主な原因菌種となっており、ついでC.coliやC.fetusによるものがみられます。</p> <p>市販の鶏肉の汚染率は30～80%と高く、食中毒の重要な発生要因とされています。また地下水や沢水等の汚染に関する報告や食中毒の原因になった事例もみられます。井戸水では、付近の河川水や家畜・人のし尿からの汚染が、沢水では野鳥などの動物からの汚染がそれぞれ推定されます。</p>	
<p>発症菌量</p>	<p>数100個程度と比較的少ない菌量を摂取することにより感染が成立します。</p> <p>本菌は微好気性のため、酸素に曝露されると急激に死滅します。</p> <p>また、30℃以下の温度では増殖できないので、食品中で増殖することはまれであると考えられます。</p>	
<p>温度</p>	<p>低温保存での生存期間が長く、生肉中の本菌は-20℃保存では1ヶ月以上、4℃保存では3日以上生存しますが、15℃や25℃保存では1日以内に死滅します。</p> <p>熱抵抗性は大腸菌よりやや弱く、60℃・20分間以上の加熱で死滅します。</p>	
<p>乾燥</p>	<p>本菌は乾燥に極めて弱く、鶏卵から本菌がほとんど検出されないのは卵殻表面に本菌が汚染された場合でも乾燥によってすみやかに死滅するためと考えられています。</p>	 <p>カンピロバクターの電子顕微鏡写真 (国立感染症研究所ホームページより転載)</p>
<p>潜伏時間</p>	<p>2～7日 (平均2～3日)</p>	
<p>症状</p>	<p>腹痛、下痢、発熱。通常、発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛等の前駆症状があり、次いで吐き気、腹痛がみられます。その後、数時間から2日後に下痢症状が現れ、下痢は1日10回以上、1～3日続きます。腹痛は下痢よりも長期間継続し、発熱はおおむね37～38℃台が普通ですが、40℃以上の患者もみられます。</p> <p>大半の患者が約1週間で治癒しますが、まれに合併症として肺血症、髄膜炎やギラン・バレー症候群(※)を起こすことがあります。</p> <p>※ ギラン・バレー症候群・・・カンピロバクター腸炎の1～3週間後に、四肢の筋力低下、歩行困難などの運動麻痺を主徴とする自己免疫性末梢神経疾患で、重度の後遺症を残す例もみられます。</p>	

# 2-2.カンピロバクター食中毒事件分析

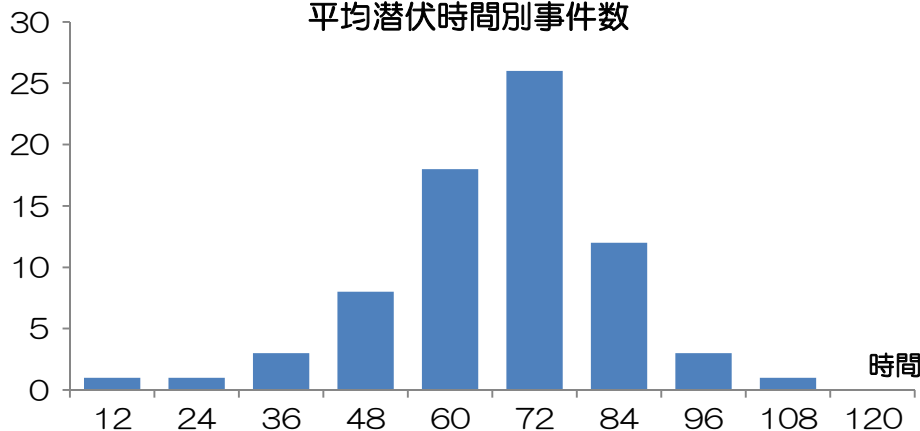
年次別食中毒事件数・患者数



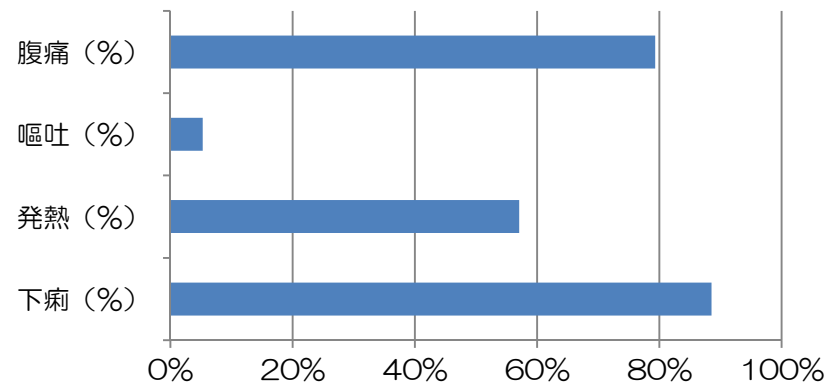
原因食品別  
事件数



平均潜伏時間別事件数



患者の症状発現率



昭和57年に食中毒原因物質に追加されてから平成28年までの35年間に、74件の事件が発生し、患者数：986人、死者：0人、摂食者：1,912人に対する発症率：52%（事件平均：57%）、1事件あたりの患者数：13人で小規模な事件が多い。

事件数は、平成6年に初めて発生してから増加傾向にあったが、平成26年からは急増しています。

原因食品は、食肉（特に鶏肉）の生食による事件が最多で、焼き肉・焼き鳥等の加熱不足も多くなっている。

平均潜伏時間は、48～84時間の事件が多く、症状は、下痢が最多で腹痛も多く、発熱も50%以上発現するが、嘔吐はほとんどない