

カンピロバクター食中毒の多発

東京都の食中毒速報によると、平成20年8月現在、カンピロバクターによる集団食中毒は30件、222人となっています。これは19年の21件、174人、18年の28件、160人と年間の統計をすでに上回るものとなっています。(グラフ参照：20年は8月31日現在)

7月14日には、お笑いタレントのたむらけんじ(たむけん)さんが経営する名古屋市の焼肉店で食事をした4人が下痢や発熱などの食中毒症状を訴え、カンピロバクターを検出した事件も発生しています。

カンピロバクターの特徴

カンピロバクターは鶏・豚・牛・野生の鳥類などあらゆる動物の腸内に常在しています。東京都の検査では、**市販の鶏肉の4割から9割**カンピロバクターが検出されています。食中毒の原因となった食品は、生や半生の鶏肉の他に、鶏の丸焼き、加熱不足の親子丼やバーベキューなどがあります。

親子丼など鶏肉を材料とした学校の調理実習で、毎年カンピロバクター食中毒が発生しています。今年6月にはプロゴルファー石川遼君の杉並学院高校の調理実習で2年生の男女56人が食中毒となる事件も起きています。

カンピロバクター食中毒は、発症するまでの期間は1～7日と長く、症状は下痢・腹痛・発熱・倦怠感・頭痛・筋肉痛など、一見すると「おなかの風邪」のようです。低温に強く、数百個から数千個程度の少量で感染・発症します。

【ギラン・バレー症候群】

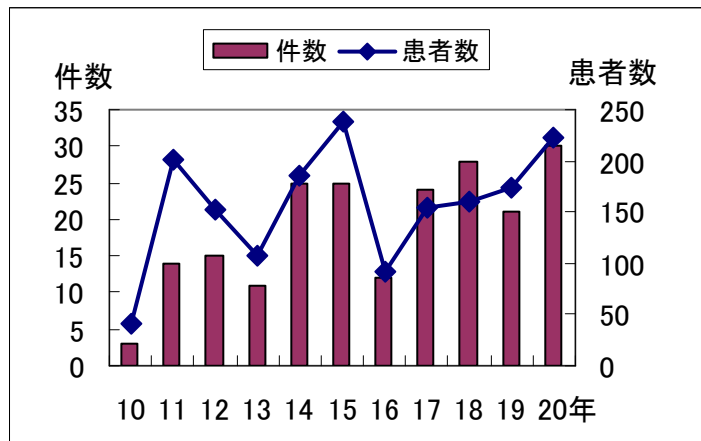
手足が麻痺を起こす難病のひとつにギラン・バレー症候群があります。(日本では年間2000人程度発症)アメリカのデータでは、ギラン・バレー症候群患者の10%から30%が、カンピロバクターに感染した数週間後に発症しているとの報告があります。

調理場で注意すること

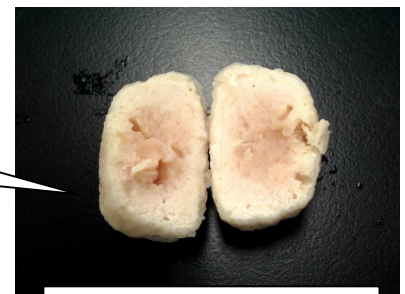
■**十分な加熱**：カンピロバクターは熱に弱く、加熱することで容易に予防できます。しかし、生焼けで残ったごく少量の菌を体内に取り込んだだけで発症するので、肉類は必ず中心温度を測って内部まで加熱されていることを確認してください。

■**相互汚染の防止**：低温に強く酸素の少ないところを好むので冷蔵庫内が相互汚染の機会となります。冷蔵庫に保管中や調理作業中に生の鶏肉や肉汁を加熱済み食品やサラダなどに付着させないようにします。肉に触れた後の手洗いを徹底するとともに、包丁・まな板・バットなども生肉専用として、他と明確に区分して使用します。

* **調理従事者は肉の生食をしないようにしてください。**



肉団子 100℃3分の加熱でも中は生、白くなるには4分以上かかります。



写真は東京都HPより