

カンピロバクターによる食中毒のお話

梅雨らしい雨の日は2, 3日続いたと思ったら、うってかわって連日真夏のような暑い日になってしまいましたね。あんDoの家でもずっとエアコンが仕事をしてくれています。熱中症も心配ですが、外と屋内の温度差も体調をくずすもとになるので、気をつけていきたいですね。

さて、今回は前々回と同じ題材ですが、食中毒のニュースについてです。今年の4月～6月にかけて、千葉県船橋市、兵庫県神戸市、埼玉県深谷市などでカンピロバクターによる食中毒が発生しています。カンピロバクターは細菌の一種（正確にはカンピロバクター属のいくつかの種）で、日本では食中毒の原因としてノロウィルスの次に多い（細菌としては1位）患者を出しています。症状としては発熱（場合によっては39℃以上）や腹痛、嘔吐などがあり、子供やお年寄りでは命にかかわる場合があります。



ヒトの食中毒の原因となる
カンピロバクター・ジェジュニの
電子顕微鏡写真（Wikipediaより）

普段は動物の腸などに生息していて、家畜を加工する時に肉に付着することになります。100個程度の細菌（汚染された水滴1しずくぐらい）が口から入ることで発症するため、十分に殺菌しておくことが大切です。60℃程度で1分間以上加熱することで殺菌可能なので、肉の内部までしっかり加熱すること、生肉にふれた手や調理器具をしっかりと洗うこと、洗う前の手や調理器具で野菜など生で食べる食材に触れないこと、などで中毒を防ぐことができます。

日本では、死亡事故をきっかけにして、2012年から飲食店で生肉や牛レバーの提供が禁止されていますが、今年には過熱が不十分な鶏肉などが中毒の原因になっているようです。

ちなみに、鶏肉を刺身で食べる文化のある鹿児島県や宮崎県では、独自のガイドラインを設定するなど、食中毒を出さずに食文化を守るための努力をしています。

東京でも鶏や馬の刺身を出しているお店

はありますし、あん Do も大好物なのですが、食中毒のリスクがあることをしている、

という自覚はしておかないといけませんね。



鹿児島県産の鶏刺身の盛り合わせ

(冷凍されたものは購入可能)

水をかけると、肉の表面からとびちるしぶきにも菌が含まれ、台所のあちこちが汚染されます。そのため「生の鶏肉を水で洗ってはいけない」というのも覚えておいて欲しいと思います。十分な努力をしても、事故は起こる時は起こりますが、自分の無知で事故にあたるのはさげたいですね。

25/6/20 (食べたいけど怖い、ってフグみたい) あん Do

参考：

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%83%B3%E3%83%94%E3%83%AD%E3%83%90%E3%82%AF%E3%82%BF%E3%83%BC>

(Wikipedia のカンピロバクターのページ)



<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AE%E3%83%A9%E3%83%B3%E3%83%BB%E3%83%90%E3%83%AC%E3%83%BC%E7%97%87%E5%80%99%E7%BE%A4>

(カンピロバクター症の後遺症として発病することがあるギラン・バレー症候群についての Wikipedia のページ)

