

肉フェスで大勢の食中毒！犯人はやっぱり！

ゴールデンウィークに、東京都や福岡市で行われたイベント「肉フェス」で、約600人以上が、食中毒となりました。肉フェスとは全国の肉を食材とした美味しいものがいろいろ出店する肉が好きな人のお祭りで日本各所で開催されているようです。ハンバーガーや焼き鳥やステーキなどです。人気のイベントで今年もゴールデンウィークに開催されたのですが、不幸なことに東京都の会場では464人が腹痛、発熱、下痢、嘔吐などを発症、364人が医療機関を受診し、うち12人が入院しました。福岡市の会場では食べた175人中108人が同様の症状を訴え、69人が医療機関を受診しました。便検査でカンピロバクターが検出され原因菌と判明しました。原因食品は軽く湯通しした鶏のささ身や表面を火であぶった鶏のむね肉をのせたすしでした。カンピロバクターの存在を知っている人は完全に加熱していない鶏肉を口にすることはありません^{1) 2)}。どのような処理をしてもカンピロバクター腸炎になる可能性があるからです。肉フェスで食事を提供するに当たり、出店した店舗は食品衛生法に基づいた飲食店の営業許可を取っていたそうです。この場合、施設の衛生面やメニューなどを保健所がチェックします。つまり、鶏肉を加熱不十分や場合によっては鳥刺し！（恐ろしい！）を提供することは法律違反ではないのです。食品衛生法で牛レバーと豚の肉・レバーを生食用に提供することが禁止されています。それは感染すると死に至ることもある腸管出血性大腸菌やE型肝炎ウイルスに汚染する可能性があるからです。カンピロバクター腸炎に罹っても死に至ることはないのもまだ禁止されていないのでしょう。しかし、カンピロバクターによる年間感染者数を指標として人の健康に及ぼすリスクは、鶏肉を生食する人では、一人当たり年間平均感染回数が3.42回年・人、生食しない人では0.364回年・人、年間「感染者」の平均値が延べ約1.5億人と驚くべき数値が推定されています³⁾。それほど多くカンピロバクター感染症が蔓延しているのです。この感染症が気づかれにくい原因はカンピロバクター腸炎は潜伏期間が長い（3～7日）ため患者さんが原因食品を覚えておらず、医師が原因微生物を類推しにくいという背景があります¹⁾。

カンピロバクターは哺乳類や鳥類の腸管内に多く常在し、肉牛（50.2%）、乳牛（30.9%）、鶏（72.8%）の消化管から高率に分離されます。したがって、家畜の解体、食鳥処理過程における交差汚染による食肉の汚染が生じやすいと考えられています。特に処理工程が特殊である鶏肉は、腸管内の菌が食肉部分に付着しやすくカンピロバクター腸炎を起こしやすいといわれています³⁾。

2013年に福岡市内の小売店で市販されている生食用鶏肉を購入し（生食用です）検査した成績では冬季では8.9%、夏季では14.8%からカンピロバクターが検出されたという報告もあります⁴⁾。生食用として売っていても生食してはいけないのです。

鶏肉中のカンピロバクター菌を減らす方法として、丁寧な独自の解体方法の工夫や、冷凍による菌の減少効果が研究されています。しかし、冷凍による菌の減少は確実ですが、菌により減少度のばらつきがあり、最少感染成立菌数以下までの安全域まで減少させるの

は難しく、いまだ安全な方法とはいえません⁵⁾。

カンピロバクター腸炎はマクロライド系抗生物質で治癒する病気ですが、たまに重篤な合併症が発生します。ギランバレー症候群（GBS）とフィッシャー症候群（FS）です¹⁾。GBSはカンピロバクター腸炎後1000人に1人ぐらいの確率で発症するのではないかと推測されています¹⁾。GBSは従来、自然経過で改善する予後の良い病気と考えられていましたが、現在はあらゆる治療を尽くしても一定の確率で後遺症を残すことが解ってきました。最近の報告ではGBS発症後6ヶ月での独歩歩行困難が18%、発症後1年の独歩歩行困難例が16%、1年後に完全に筋力が回復するのは61%、10年後歩行困難例10%、そして1年以内の死亡4.4%と報告されています⁶⁾。今回の「肉フェス」における食中毒はこれで解決したわけではなく、GBSを併発した人がいる可能性もあります。

完全に火が通っていない鶏肉を提供する行為は、この感染症を知っている人からみれば信じられないことであり、保健所も病原大腸菌同様の厳しい指導を行うべきであると思います。

平成28年10月11日

参考文献

1) カンピロバクター腸炎—この厄介な感染症—

<http://www.nobuokakai.ecnet.jp/5025.html>

2) 新鮮地鶏にご用心

<http://www.nobuokakai.ecnet.jp/nakagawa88.pdf>

3) 寺嶋 淳：肉の生食と消化管感染症．日内会誌 2012；101；3154－3161．

4) 重村 久美子ら：市販生食用鶏肉のカンピロバクター，サルモネラ，リステリア・モノサイトゲネスおよびアルコバクター汚染と推定大腸菌数の検討．日食微生物誌 2014；31；171－175．

5) 朝倉 宏ら：冷凍処理による鶏肉中でのカンピロバクター汚染低減効果に関する検討．日食微生物誌 2015；32；159－166．

6) 海田 賢一：Guillain-Barre 症候群の予後因子．臨床神経学 2013；53；1315 - 1318．