

### 新鮮地鶏にご用心

熊本市は02月16日市内の焼鳥屋で食事した21～51歳の男女9人が下痢や発熱などの食中毒症状を訴え、うち3人から原因菌カンピロバクターを検出したと発表しました(2015年02月16日 西日本新聞)。

カンピロバクター腸炎は細菌性下痢症では原因として一番多く、症状は他の腸炎より腹痛が強く、下痢の回数も多い傾向があります。カンピロバクターは鶏や牛、豚などの腸管内に生息し、汚染された食肉や臓器、飲料水などを摂取することにより感染します。非常に少ない菌量(100個)で発症することが特徴です。原因食品としては鶏肉が多く、鶏肉をしっかり加熱することにより感染のリスクを70%減らせることが可能です。特に輸入鶏肉のカンピロバクター汚染率に比べて国産鶏肉の汚染率は高く、80～100%にのぼると報告されています。カンピロバクターは乾燥や大気中の酸素に弱く、通常なら保存中に菌量は少なくなっていくしますので、一番あぶないのは新鮮な鶏肉です。つまり、国産の新鮮鶏肉のレバーのレア焼きの焼き鳥にはまずカンピロバクターがいると思って間違いありません<sup>1)</sup>。輸入鶏肉が国産鶏肉より保菌率が低いのは冷凍保存の影響で、冷凍・解凍でカンピロバクターが死滅するからです。しかし鶏肉には同時にサルモネラ菌(47.3%)も存在し、サルモネラ菌は冷凍などの保存に強く、また保存状態がわるいと増殖するために別の注意が必要です<sup>2)</sup>。またいわゆる地鶏は鶏を放し飼いにすると肉が引き締まるといって珍重されますが、鶏は食糞の習慣があり瞬く間にカンピロバクターが蔓延するそうです<sup>3)</sup>。現在カンピロバクター食中毒撲滅にむけて努力はされていますが鶏肉を生食するなどはもってのほかで、焼き鳥をよく焼かない限りカンピロバクター腸炎はなくなれないと思われ<sup>3)</sup>。

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、ギランバレー症候群はカンピロバクター腸炎後(32%)、マイコプラズマ肺炎後(5%)、ヘモフィルス気管支炎後(3%)、サイトメガロ感染後(3%) (括弧内の数字はGBS/FSの病原菌判明したものの割合です)などに罹り改善したのち1～3週後に突然発症する四肢筋力低下を主とする末梢神経の病気です。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<sup>1)</sup>。カンピロバクターによるGBSの発症機序はまだ十分に明らかにされていませんが、カンピロバクターの細胞壁のリポ多糖構造と末梢神経の髄鞘を構成するガングリオシド構造の分子相同性により、同菌に対する抗体が抗原部位に結合し末梢神経障害を引き起こしているものと考えられています。フィッシャー症候群(FS)はGBSの亜型でGBSほど重篤ではなく後遺症も少ないようです<sup>1)</sup>。

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%というデータがあります<sup>4)</sup>。また GBS には髄鞘型と軸索型があり、軸索型はより予後が悪く、カンピロバクター罹患後の GBS は軸索型が多いといわれています。

カンピロバクター腸炎は GBS を最も続発しやすい感染症と考えられており、しかもより予後が悪い軸索型の GBS を発症するため通常の腸管感染症とは別個に考える必要があり、現在流行しているウイルス性の感染性胃腸炎から詳細な問診で鑑別していく必要があります。また現在でも半生の焼き鳥、特にレバーやささみなどを提供する居酒屋や焼き鳥屋がありますが、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27年3月2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) 小野 一晃：市販鶏肉のカンピロバクター及びサルモネラ汚染状況と分離株の薬剤感受性.日獣会誌 2014;67;442 - 448.

3)山本 茂貴ら:Campylobacter 食中毒の制御 . 日本食品微生物学会雑誌 2006;23;107 - 108.

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