

カンピロバクター食中毒とギラン・バレー症候群



カンピロバクターってどんな菌？

食中毒の原因菌であり、主にカンピロバクター・ジェジュニとカンピロバクター・コリが分離されます。これらは動物、特に鶏の腸内に常在する菌で、ヒトが感染すると発熱・下痢・腹痛・頭痛・吐気・倦怠感などの症状を示します。

食べてから発症するまでの時間が2～7日間と長く、感染した数週間後にギラン・バレー症候群（GBS）を引き起こすこともあります。



カンピロバクター・ジェジュニ
電子顕微鏡撮影画像
(国立感染症研究所撮影)



感染の経路は？

カンピロバクターに汚染された食品を食べることで感染します。一般に販売されている鶏肉は高率に汚染されており十分な加熱が必要です。また、生の鶏肉を調理したまな板等を介して他の食品が汚染されて感染することもあります。



ギラン・バレー症候群（GBS）とは？

GBSは、主に筋肉を動かす運動神経が障害され、手足の麻痺や呼吸困難などの症状が起こります。GBSは、特定疾患に認定されたいわゆる難病であり、人口10万人あたり約1人が発症していると考えられています。また、GBS発症者の約6割において、発症の1～3週間前に風邪様の症状や下痢等の感染症の症状があります。その原因菌の一つとしてカンピロバクター・ジェジュニが挙げられています。



鶏の生食はやっぱり危ない！

福岡市保健環境研究所でのカンピロバクター・ジェジュニのGBSに関わる遺伝子の保有状況の調査（平成23年度）において、調査したカンピロバクター・ジェジュニのうち15%程度がGBSに關与する3つの遺伝子を保有していました。

GBS発症には未解明な部分があるため、この調査結果のみで一概にカンピロバクター・ジェジュニによるGBS発症のリスクについて言及することはできませんが、少なくとも鶏肉を生で食べたり、加熱不十分な調理法では、カンピロバクター食中毒だけでなくGBSのリスクが潜んでいると考えられます。