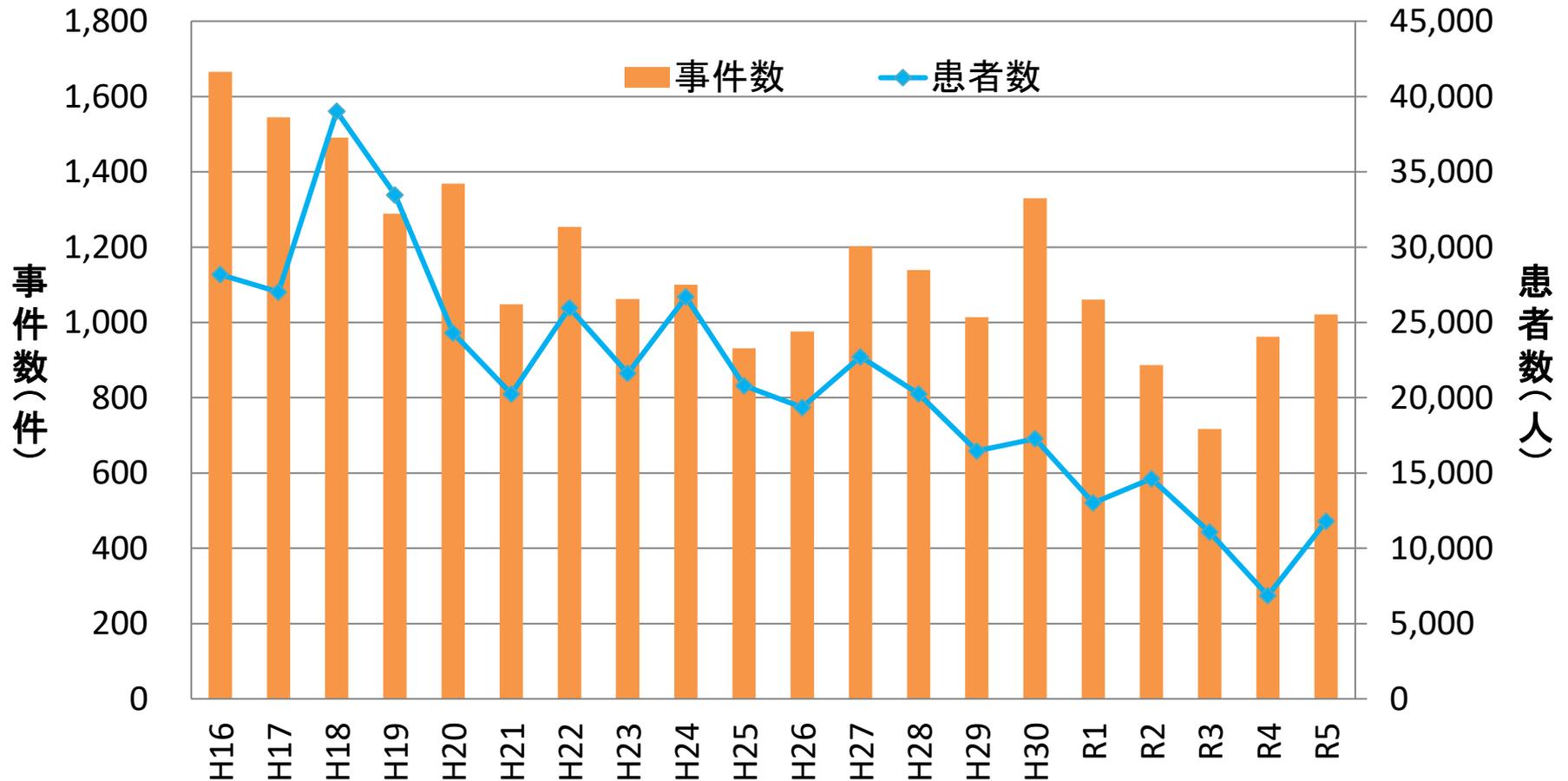


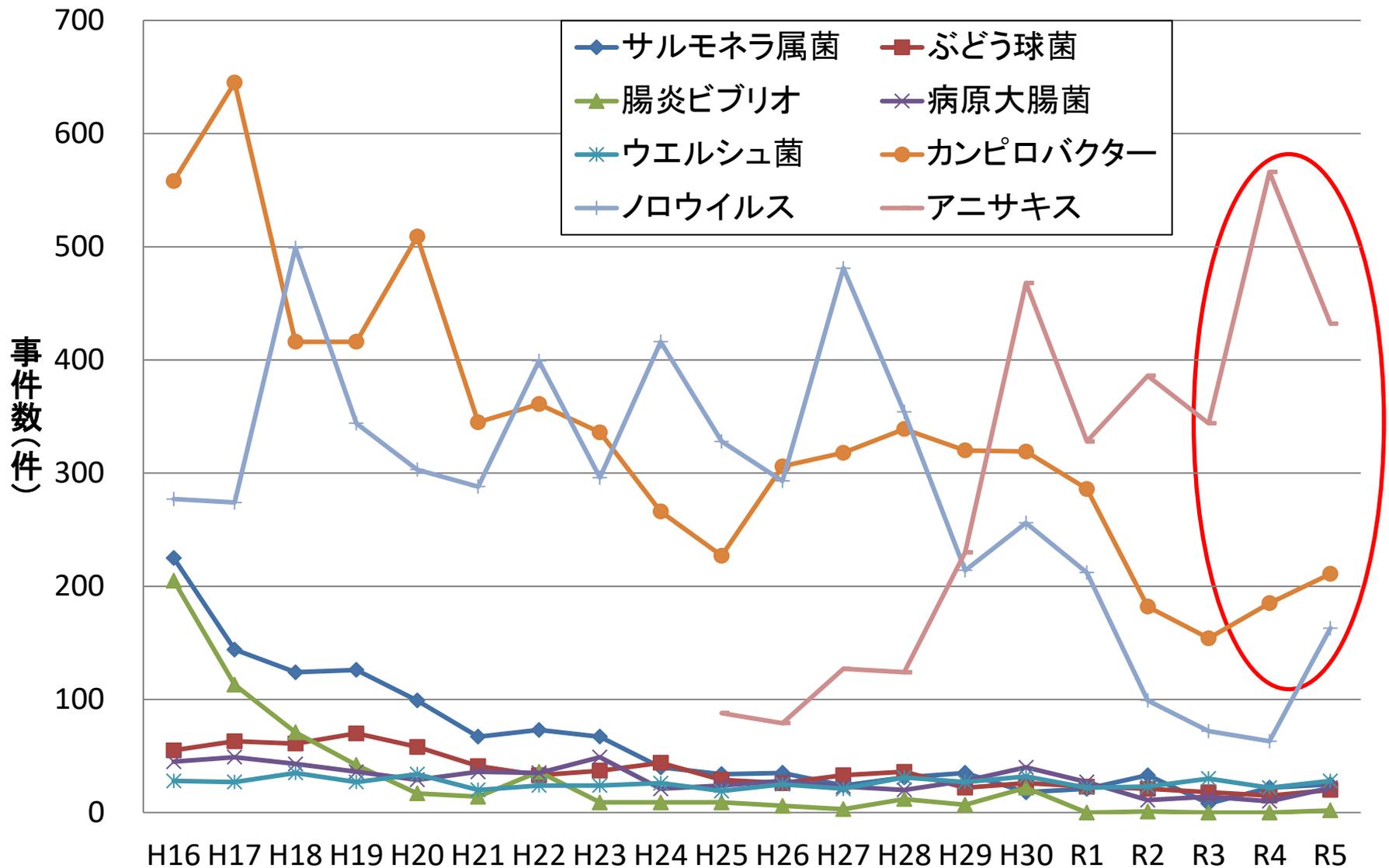
鶏肉に関連する食中毒の概要 とその対応について

食中毒事件の発生状況



※令和5年の事件数は1,021件、患者数は11,803人

病因物質別の事件数の推移



アニサキス、カンピロバクターとノロウイルスの発生件数が多い

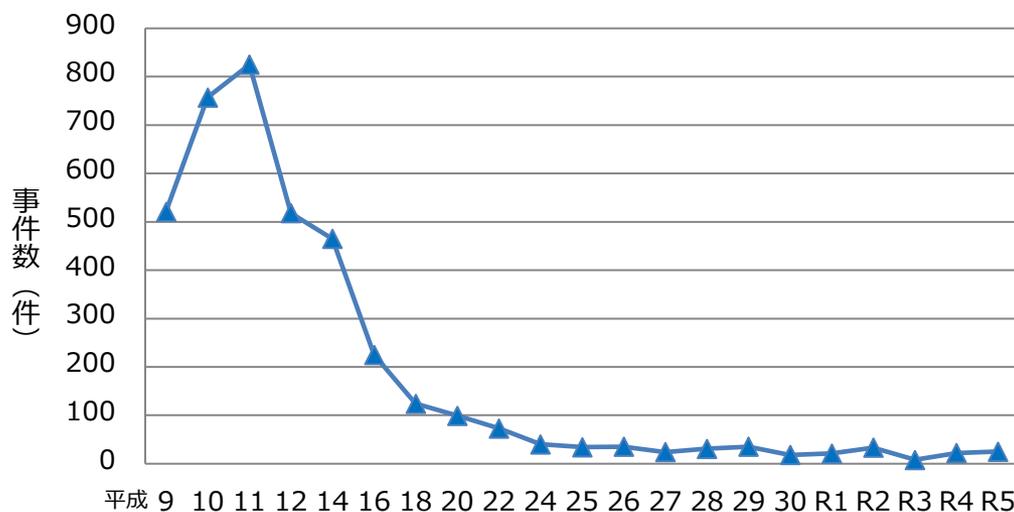
サルモネラ食中毒について

鶏卵に関して、生産段階及び加工流通過程で総合的な対策をとっており、平成11年をピークとして、以降サルモネラの食中毒は減少し、近年は年間概ね30件程度の事件数で推移。

【サルモネラ食中毒の特徴】

動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布。生肉、特にサルモネラ・エンテリティディス（SE）は鶏肉と卵を汚染することが多い。

【サルモネラ食中毒の発生状況】



平成12年以降は事件数が減少し、近年は年間概ね30件程度

【サルモネラ・エンテリティディス（SE）対策】

平成10年11月

- ・液卵の規格基準、鶏卵の表示基準を策定（平成11年11月施行）
- ・卵選別包装施設の衛生管理要領及び家庭における注意事項を策定

平成17年1月

- ・鶏卵のサルモネラ総合対策指針を策定（農林水産省）

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

カンピロバクター食中毒について

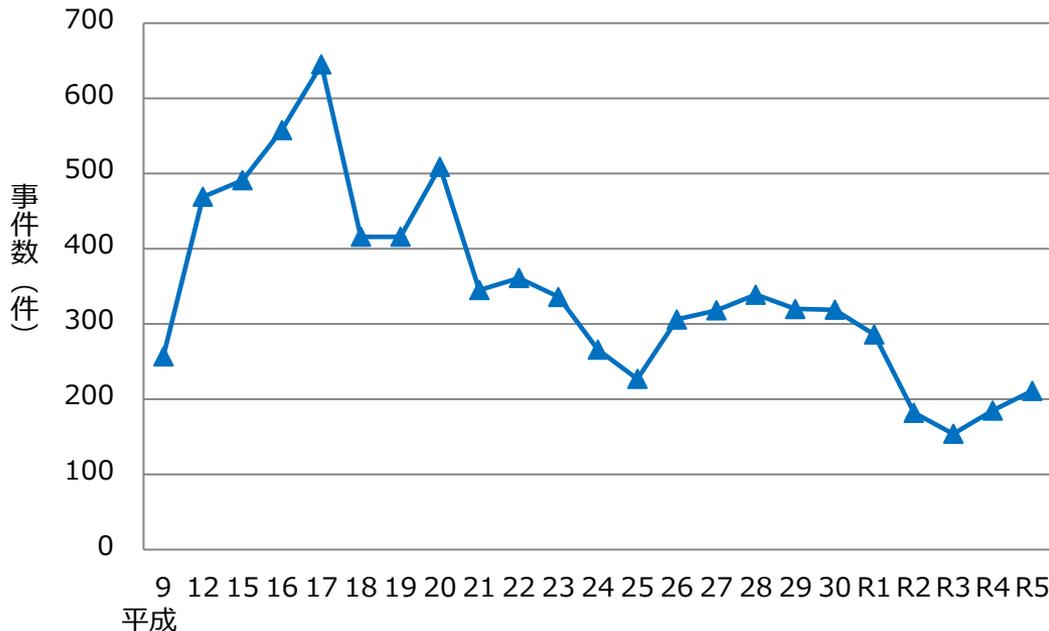
カンピロバクター食中毒は、ノロウイルスと並んで食中毒事件数が高い値で推移している。細菌性食中毒による年間発生件数の約60%を占める。

【カンピロバクター食中毒の特徴】

家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。菌は乾燥にきわめて弱く、通常の加熱料理で死滅する。潜伏期は1～7日で主症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。一般的に予後は良好だが、感染後にギランバレー症候群を発症することがある。

カンピロバクター食中毒の多数の事案で生または加熱不十分な鶏肉料理が提供されている。

【カンピロバクター食中毒の発生状況】



(資料出所) 厚生労働省「食中毒統計調査」

- ・ 食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準を設定（平成3年）
- ・ 鶏肉の流通過程における加熱用である旨の情報伝達の重要性について、自治体及び関係団体に通知（平成29年）
- ・ 事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対し告発等、厳正な措置を講じるよう自治体に通知（平成30年）

カンピロバクター食中毒防止対策（流通対策）

（平成29年3月31日付け厚生食監発0331第3号）

飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒事件が多数を占めるため、平成29年3月の食中毒部会における飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供に当たって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論を踏まえ、以下の対策を図るよう自治体に要請。

1. 食鳥処理業者、卸売業者、飲食店業者等は、加熱が必要である旨の情報を確実に伝達するよう措置すること。

2. 飲食店において発生したカンピロバクター食中毒が、生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定（原因となった食事に含まれる場合を含む。）される場合、

・「加熱用」等の表示がない場合

→ 食鳥処理業者、卸売業者に対して、当該表示等の徹底を指導。

・「加熱用」等の表示がある場合

→ 飲食店営業者に対して、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導するとともに、定期的に当該業者に対する重点的な監視を行う等厳正に対応すること。

一般社団法人日本食鳥協会にも情報伝達の取り組みの推進が図られるよう協力を要請

カンピロバクター食中毒防止対策(告発)

(平成30年3月29日付け 薬生食監発0329第5号 概要)

飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例では、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客へ提供していたことが判明。

今後の対応として、過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性が確認されている。

以下に該当する事案を発生させた事業者に対し、「消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について」(平成21年7月7日付け食安監発0707第4号)に基づき、警察等との連携や告発等、厳正に対応すること

1. 加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合。
2. 広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする鶏肉が加熱用であることを認識しつつも、チェーンの複数店舗で生食等料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合

食鳥処理工程における微生物汚染低減策(事例集)

食鳥処理場及び食肉処理施設における微生物(カンピロバクター等)汚染低減の目的で実施

(平成31年3月11日付け 薬生食監発0311第4号 概要)

○厚生労働科学研究補助金「食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究」

食鳥中抜きとたい(ブロイラー)に対する各種殺菌剤処理による微生物の汚染低減効果を測定

殺菌剤：過酢酸製剤、亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸ナトリウム

(陰性対象：水道水、pH2.5調整水道水)

処理方法：殺菌剤を添加した冷水への浸漬

(30分、過酢酸製剤は10分と20分も追加)

微生物：一般細菌数、腸内細菌科菌群数、大腸菌群数、大腸菌数、カンピロバクター・ジェジュニ菌数

【結果】

- いずれの微生物も、過酢酸製剤50ppm以上(大腸菌数及びカンピロバクター・ジェジュニ菌数は25ppm以上)で水道水に比べて有意な低減を示した。
- 亜塩素酸ナトリウム(10、50及び150ppm)及びpH2.5調整水道水は、水道水に比べて有意な低減を示した。
- カンピロバクター・ジェジュニ菌数は、過酢酸製剤50ppmに10分、20分、30分浸漬することで、水道水及び次亜塩素酸ナトリウム100ppm(30分)に比べて有意な低減を示した。

参照：厚生労働科学研究補助金事業及び食鳥肉の汚染低減実証事業により得られた食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集 URL：<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000511128.pdf>

食品関係事業者及び消費者への啓発活動①

生や加熱不十分の鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています

カンピロバクター食中毒とは

- ・細菌性食中毒事件発生数 **ワースト1位**
- ・鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥(生焼け) 原因(疑い含む)が多数報告
- ・消化器症状(腹痛・下痢など)、その後まれに **ギラン・バレー症候群** を発症することも
※ギラン・バレー症候群:手足・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす
- ・食中毒事件と断定された場合、**営業禁止** 等の措置を受けることもあります

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいてほしいこと



「新鮮だから安全」ではありません!

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります
食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**
(厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」)



加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません!

※独自に生食用食肉内の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、製品包装の表示や商品規格書の情報を見て確認しましょう

表示例:「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」など

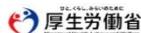


鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典:食品安全委員会)

カンピロバクター食中毒の予防方法

- ◆ 中心部の色が変わるまで加熱しましょう! (中心部を75℃で1分間以上)
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう!
- ◆ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう!
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう!

カンピロバクター食中毒予防について (Q&A) (厚生労働省ウェブサイト)
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



地方自治体において、食品営業施設に対して、立入検査や収去検査等の監視指導を定期的実施。

夏期(細菌性食中毒等の発生防止)及び年末(食品流通量の増加、冬期の食中毒等の発生防止)には食品営業施設に対する全国一斉取締りを実施し監視指導を強化。

《ご注意ください》

安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』

ではありません!!



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!

鶏肉



市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%
(※)

(※)過去の厚生労働科学研究の結果より

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状(食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱(中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



家庭での食中毒を防ぐために

鶏肉は中心部までしっかりと加熱、 他の食材に菌が移らないように注意!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



食品関係事業者及び消費者への啓発活動②

厚生労働省食品安全情報X（令和6年8月）

広報誌「厚生労働」令和6年5月号

 厚生労働省食品安全情報
@Shokuhin_ANZEN

【#鶏肉 は中までよく加熱を！】
#鶏刺し 等の生または加熱不十分な鶏肉料理により下痢、腹痛などを起こす #カンピロバクター 食中毒が多発しています。
「新鮮だから安全」ではありません！
鶏肉料理はよく加熱されたものを選びましょう！

#食中毒
mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

《重要なお知らせ》

飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています！

お店を出されているから生でも安全
ではありません!!!

楽しい外食にするために
**よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!!**

カンピロバクターって？
特徴：ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌。
少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。
食中毒の症状：下痢、腹痛、発熱（食べてから1～7日で発症）

※過去の厚生労働科学研究の結果、市販の鶏肉からカンピロバクターが高い割合で見つかっています！（20～100%）

 厚生労働省

食事にひそむキケン～おいしく安全に食べるヒント～

第2回テーマ：細菌 カンピロバクター

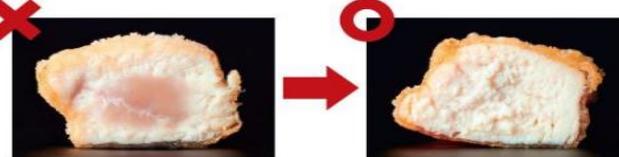
たびたびニュースになる食中毒事件。発生しやすい時期や調理・保存方法などのポイントを押さえておけば防げるはず。それぞれの時期に起きやすい食中毒と、その予防方法などについて紹介します。

特徴
ニワトリやウシなどが持つ細菌で、少量の菌数でも食中毒が発生。熱に弱い。

食中毒の症状(食べてから1～7日で発症)
下痢、腹痛、発熱 など

対策
◆十分な加熱調理(中心が白くなるまで焼く)
◆サラダなどで生で食べるものは別に調理
◆鶏肉を取り扱った後は十分な手洗い
◆鶏肉に触れた調理器具は使用後に熱湯で消毒





令和5年の発生件数
211件
患者数
2,089人
死者数
0人

鶏肉の断面を調理したときの画像(出典：食品安全委員会)

鶏肉は十分に加熱しましょう

カンピロバクターは、ニワトリやウシなどの家禽（かきん）・家畜、ペット、野鳥や野生動物など多くの動物が持っている細菌で、ヒトや動物の腸管内でしか増殖せず、乾燥に弱く、通常の加熱処理で死滅するという特徴があります。

そのため、鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ、鶏むね、生焼けの焼き鳥など、生や加熱が不十分な鶏肉を食べることにより、食中毒が発生しています。

カンピロバクター食中毒は、日本で発生している細菌性食中毒のなかで、近年、発生件数が最も多く、令和5年は年間約200件、患者数2,000人程度の発生がありました。

潜伏期間は1～7日と長く、感染すると下痢、腹痛、発熱、嘔吐、吐き気、頭痛、悪寒、倦怠感などの症状が出ます。抵抗力が弱い人の場合、重症化する危険もあります。子ども、妊婦、高齢者は特に気をつけましょう。また、数週間後に、手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することもあるとされています。

カンピロバクター食中毒は、季節を問わず、一年中発生しています。カンピロバクター食中毒を防ぐには、生や加熱が不十分な鶏肉を食べないことが大切です。また、鶏肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱うとともに、調理器具などを介して食品への汚染が広がらないように注意しましょう。

カンピロバクターについては、厚生労働省のホームページで特徴や最新の情報を紹介しています。ぜひ参考にしてください。

▶カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）は[こちら](#)