カンピロバクターについて

最終更新：令和6年10月4日

「カンピロバクター」は主要な食中毒原因として知られる細菌であり、国内で報告された細菌性食中毒の発生件数は、長期に渡って最多となっています。カンピロバクターによる食中毒は1年を通じて発生しており、特に生や加熱不十分な鶏肉の喫食による事例が毎年多く報告されています。
農林水産省では、鶏肉をはじめとした食品の喫食による食中毒の防止に向けて、カンピロバクターに関する注意喚起や調査・研究を行っています。
このページでは、カンピロバクターについて理解を深めていただくために、農林水産省が実施している取組やこれまでに得られている知見等についての情報をまとめました。

カンピロバクターに関する基礎情報

カンピロバクター（細菌） [Campylobacter jejuni, C. coli]（農林水産省）
カンピロバクターに関する基本的な情報をご紹介しています。

さらに詳しい情報を知りたい方はリスクプロファイル（PDF:739KB）　をご覧ください。

鶏料理を楽しむために～カンピロバクターによる食中毒にご注意を！！～（農林水産省）
カンピロバクター食中毒の発生状況、カンピロバクター食中毒を防ぐポイントをご紹介しています。

食品の安全性に関するサーベイランスの結果等

農林水産省がこれまでに実施したカンピロバクターに関する実態調査結果についてご紹介します。
鶏肉/牛肉/豚肉

農林水産省の取組

カンピロバクターに関する農林水産省の取組についてご紹介します。

調査結果を活用して作成した「生産衛生管理ハンドブック」「衛生管理指針」等（農林水産省）
カンピロバクター低減に向けた取組をご紹介しています。

カンピロバクターに関する研究（農林水産省）

肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（農林水産省）

カンピロバクターに関するリンク（外部サイトへのリンク）

食品安全委員会

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル（PDF：2,242KB）

カンピロバクターによる食中毒にご注意ください

「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」（2009年）

「豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価」（2015年）

厚生労働省

カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）

お問合せ先

消費・安全局食品安全政策課

代表：03-3502-8111（内線4457）
ダイヤルイン：03-6744-0490

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。

Get Adobe Acrobat Reader

公式SNS

関連リンク集　農林水産省トップページへ

農林水産省

住所：〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
電話：03-3502-8111（代表）代表番号へのお電話について
法人番号：5000012080001

ご意見･お問い合わせ　アクセス･地図

サイトマップ　プライバシーポリシー　リンクについて・著作権　免責事項

Copyright：Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries