

公益財団法人目黒寄生虫館・農林水産省共催
食品安全シンポジウム

見えない敵と加熱/冷凍の科学

～寄生虫・カンピロバクターから身を守る～

カンピロバクター食中毒 を防ぐために

2026年3月19日(木)

14:00～16:40

CO・MO・RE YOTSUYA CONFERENCE RoomF
新宿区四谷1-6-1 コモレ四谷 四谷タワー3階

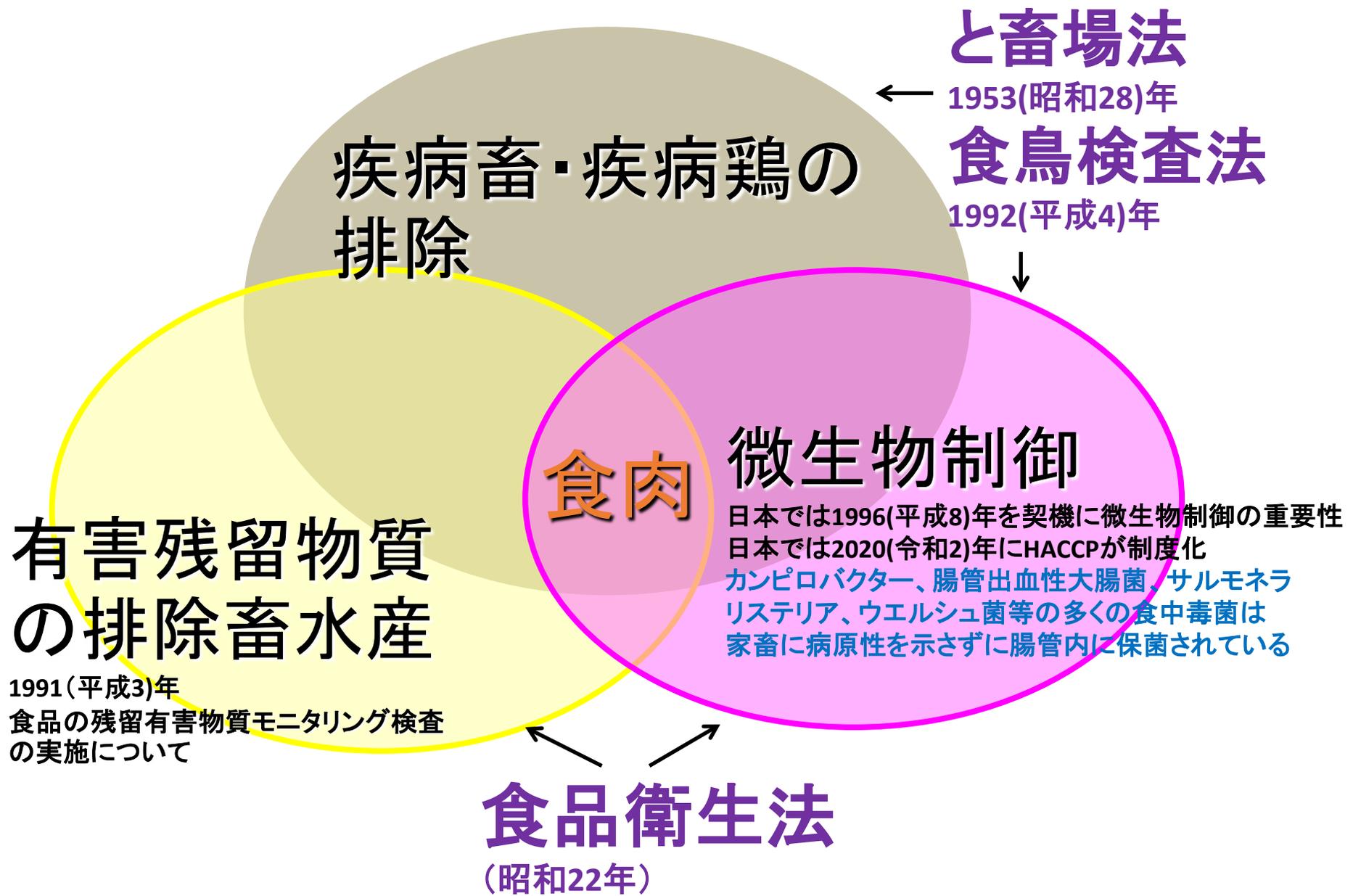
森田 幸雄

麻布大学獣医学部

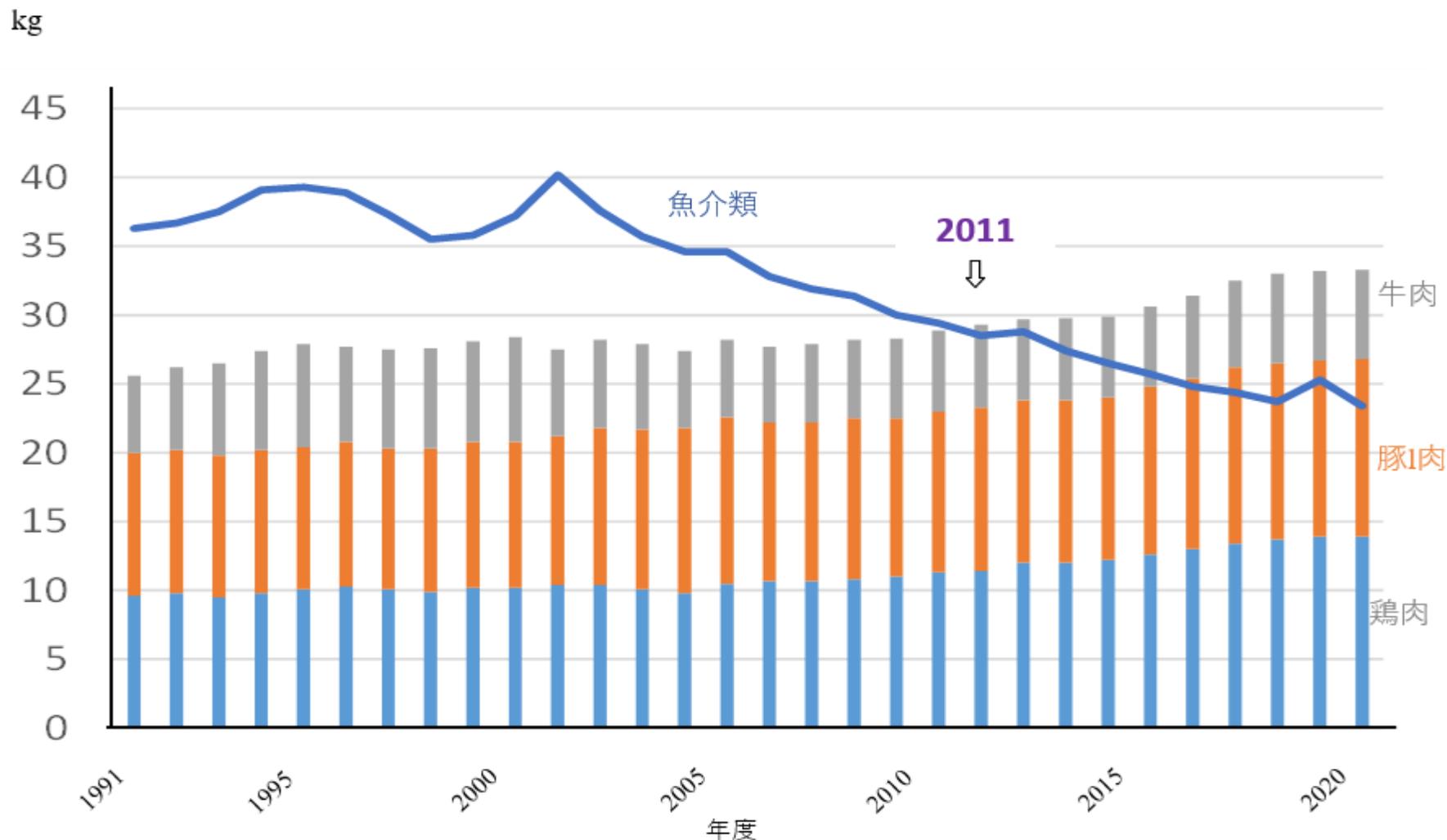
本日、お話しすること…

1. 食肉衛生とは、食中毒の発生状況など
2. カンピロバクター ジェジュニ/コリとは
3. 鶏刺し、鶏わさを喫食する文化と予防策
4. 食鳥検査員が実施している検査結果
5. まとめ

1. 食肉衛生とは、食中毒の発生状況など

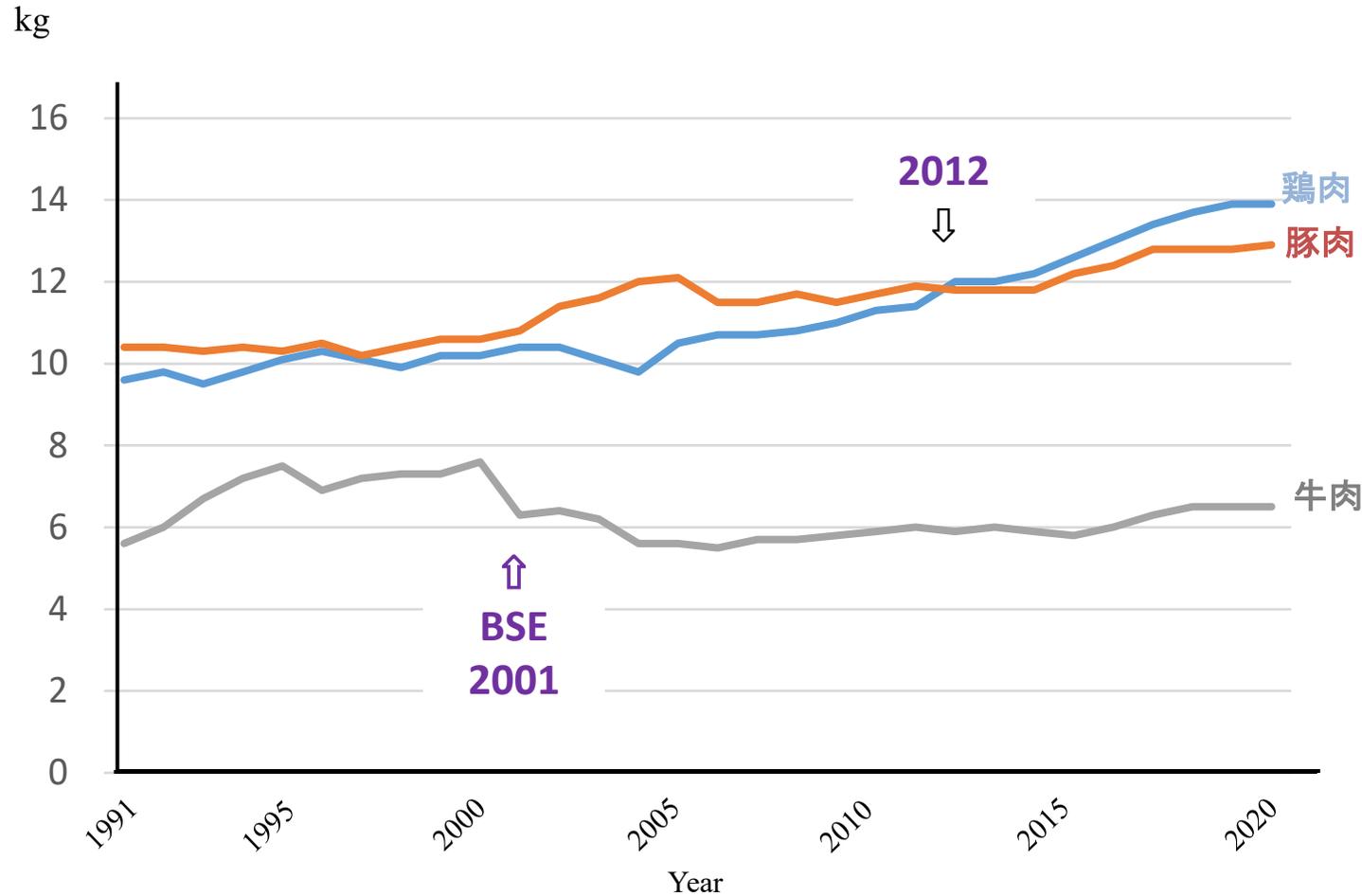


日本で流通する食肉・食鳥肉



日本人の1991~2020年度の魚介類と食肉（牛肉、豚肉、鶏肉）の消費量

鶏肉、豚肉、牛肉の国民一人あたりの消費量

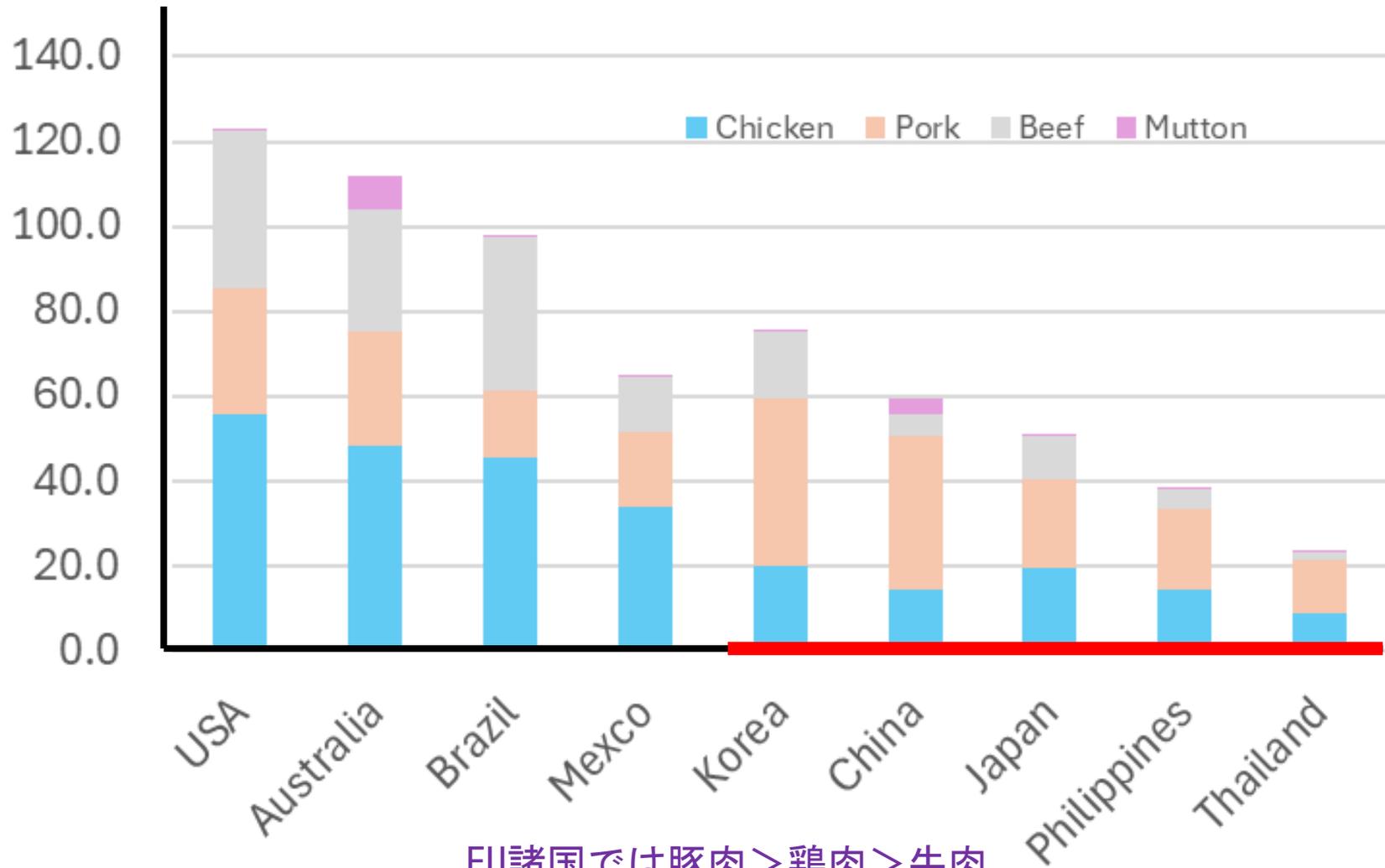


鶏肉消費が多い国ほど *Campylobacter* 食中毒が多い
(ヒトのカンピロバクター症の大部分は鶏肉に起因)

日本の特徴: 鶏刺し、鶏わさを食べる習慣がある ⇒ リスク

米国やアジア諸国では？

Kg/person



EU諸国では豚肉 > 鶏肉 > 牛肉

ハム・ソーセージ等保存食文化が強い

OECD reports: 2021

日本の鶏肉流通の特徴

カット主体・経済効率 → 大型化/出荷日齢が長い
流通形態

- ・ むね肉・もも肉・ささみなどの部分肉流通が中心
- ・ 外食・加工向け需要が強い

結果

- ・ 歩留まり重視
- ・ 胸肉重量を確保するため出荷日齢はやや長め(約46～49日齢) 体重2.8～3.0kg→中抜きと体は2.0～2.2kg

「部位販売＝大きい個体が有利」

食中毒の発生状況(2024年:令和6年)

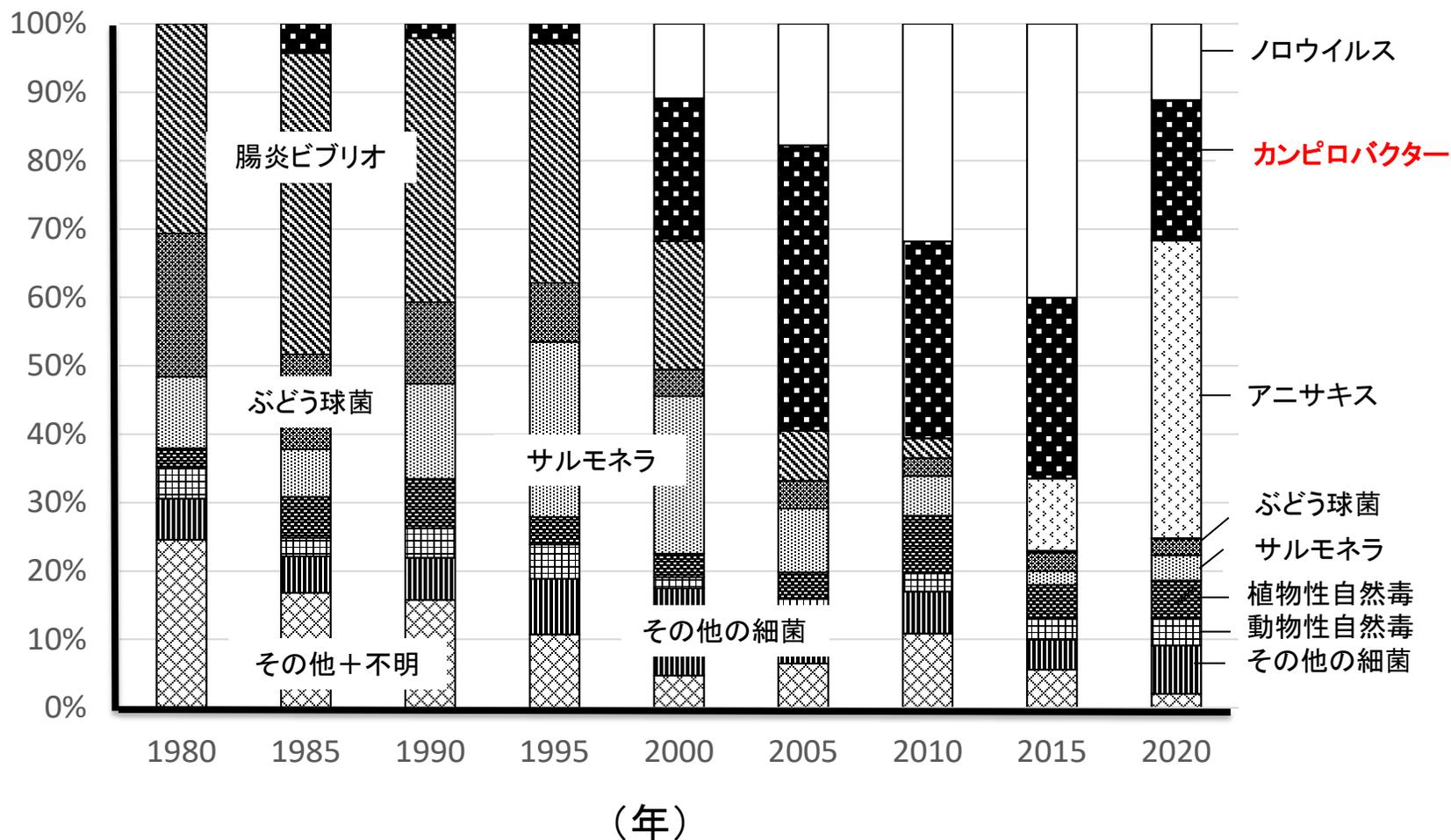
事件数

- 1位
アニサキス
(330件)
- 2位
ノロウイルス
(276件)
- 3位
カンピロバクター
(208件)
- 4位
ウエルシュ菌
(43件)
- 5位
植物性自然毒
(41件)
- 6位
クドア
(23件)

病因物質		総数		
		事件	患者	死者
総	数	1,037	14,229	3
細	菌	320	4,369	-
	サルモネラ属菌	21	384	-
	ぶどう球菌	21	610	-
	ボツリヌス菌	1	4	-
	腸炎ビブリオ	1	1	-
	腸管出血性大腸菌(VT産生)	16	124	-
	その他の病原大腸菌	5	105	-
	ウエルシュ菌	43	1,889	-
	セレウス菌	2	40	-
	エルシニア・エンテロコリチカ	-	-	-
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	208	1,199	-
	ナグビブリオ	-	-	-
	コレラ菌	-	-	-
	赤痢菌	1	12	-
	チフス菌	-	-	-
	パラチフスA菌	-	-	-
	その他の細菌	1	1	-
ウ	イルス	277	8,685	-
	ノロウイルス	276	8,656	-
	その他のウイルス	1	29	-
寄	生虫	355	694	-
	クドア	23	245	-
	サルコシステイス	-	-	-
	アニサキス	330	337	-
	その他の寄生虫	2	112	-
化	学物質	10	137	-
自	然毒	57	111	3
	植物性自然毒	41	93	3
	動物性自然毒	16	18	-
そ	の他	4	36	-
不	明	14	197	-

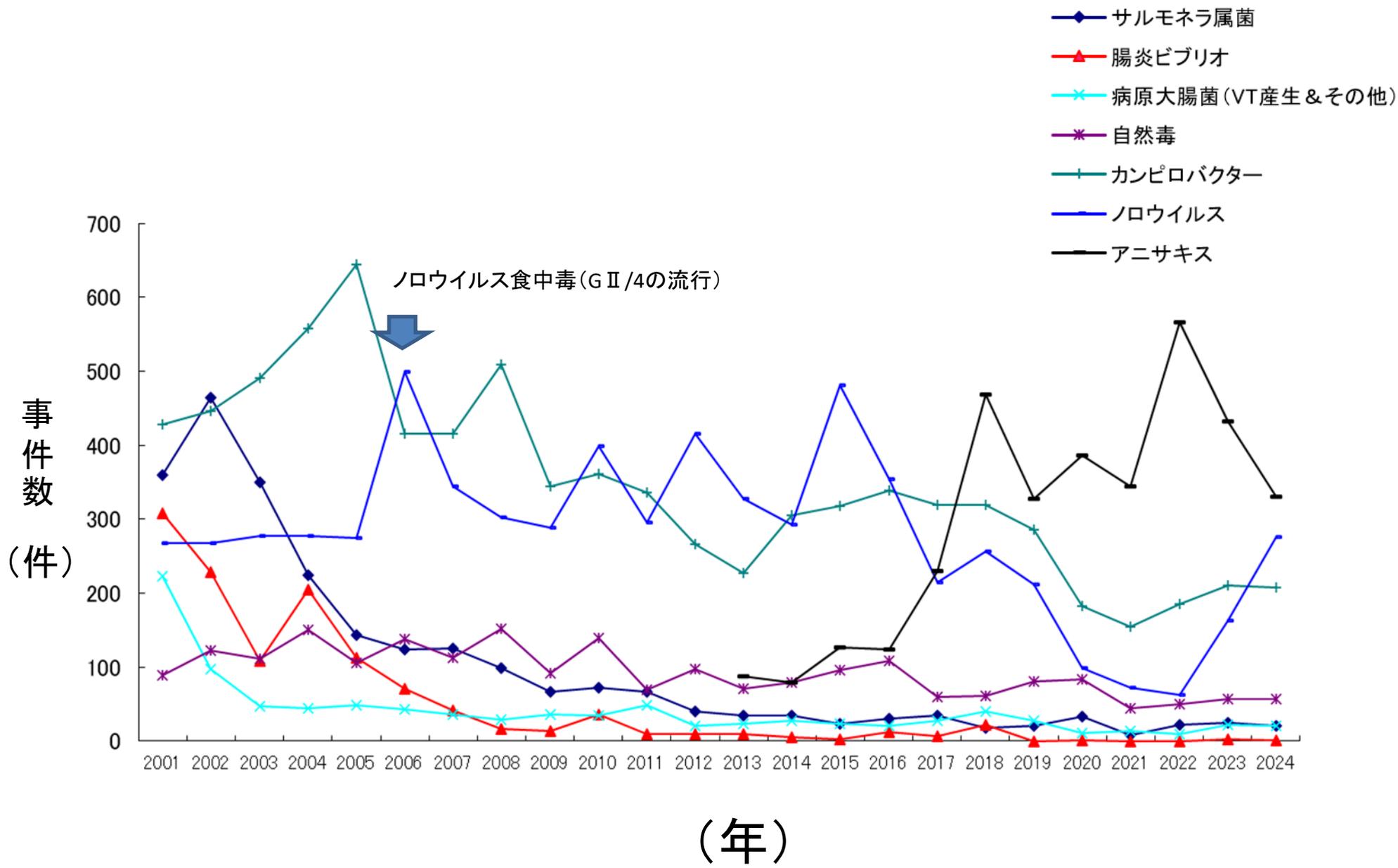
患者数 平均:13.7人/件

- 1位
ノロウイルス
8,656(31.4人/件)
- 2位
ウエルシュ菌
1,889人(43.9人/件)
- 3位
カンピロバクター
1,199人(5.8人/件)
- 4位
ぶどう球菌
610人(29.0人/件)
- 5位
サルモネラ属菌
384人(18.3人/件)

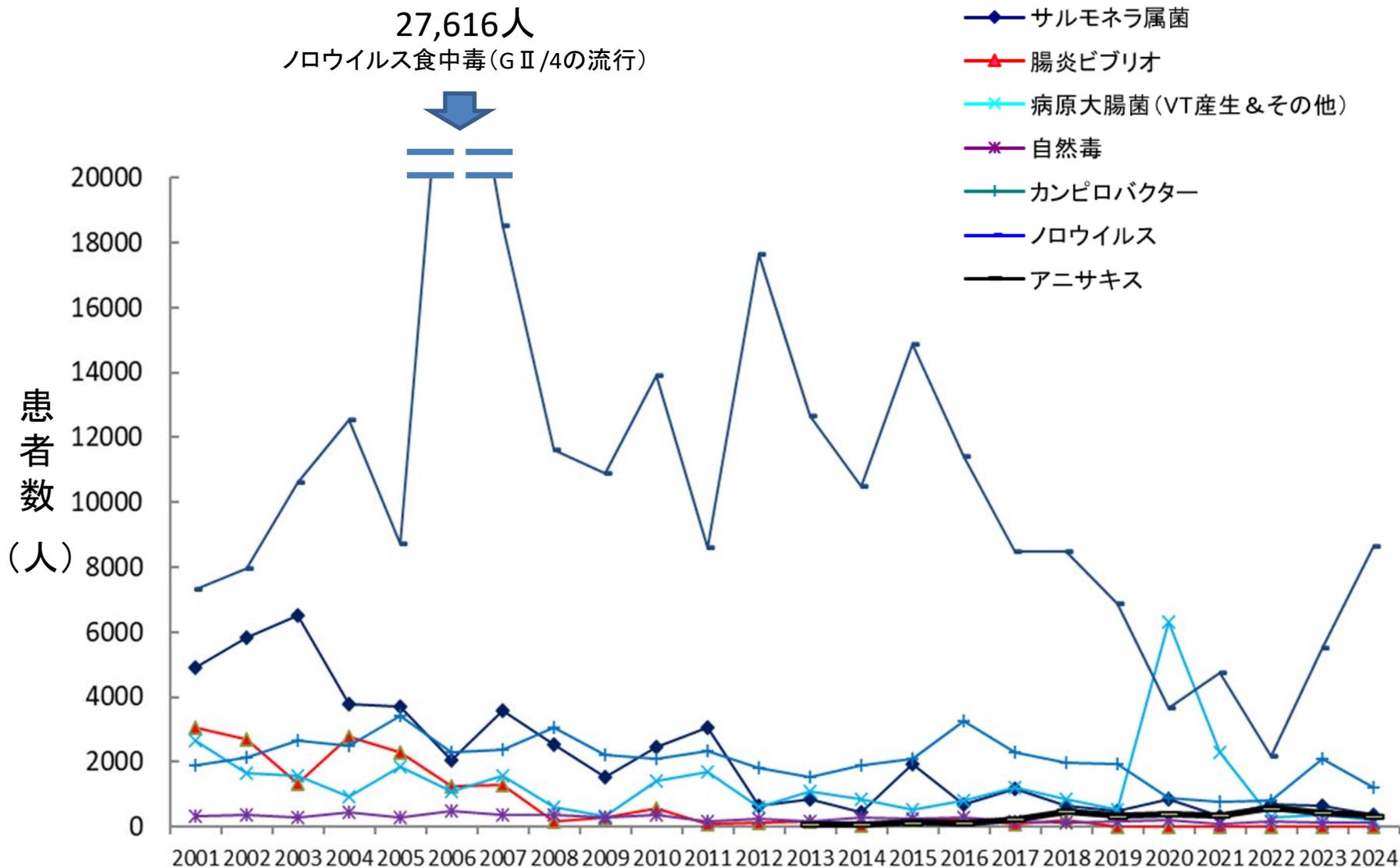


病原物質にみた各年の食中毒発生件数の割合(厚生労働省食中毒統計より集計)

カンピロバクターは1983年から届け出、ノロウイルスは1998年から小型球形ウイルス、2003年からはノロウイルスとして届け出、アニサキスは2013年から届け出



主な病因物質別にみた食中毒事件数の推移(2001~2024年)



(年)
 主な病因物質別にみた患者数の推移(2001~2024年)

①賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において期待される品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。

部分肉など、比較的品質が劣化しにくい食肉に表示する。

②消費期限とは、定められた方法により保存した場合において腐敗、変質その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれが無いと認められる期限を示す年月日をいう。精肉や副生物など製造日を含めおおむね5日以内で品質の劣化がみられる食肉に表示す。

〈精肉の期限表示フレーム〉

原料の 態様	販売時の 形態	保存 温度	食肉の種類 可食期間		
			牛肉	豚肉	鶏肉
冷蔵部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	6日	4日
		0℃	7日	7日	6日
	スライス	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	4日
		0℃	7日	6日	6日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日
冷凍部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	3日
		0℃	7日	6日	5日
	スライス	10℃	2日	2日	・日
		4℃	6日	5日	・日
		0℃	7日	6日	・日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日

〈部分肉（原料肉）の期限表示フレーム〉

食肉の 種類	包装形態	保存温度	可食期間
牛肉	真空包装	0℃	61日
		2℃	45日
		4℃	26日
		-15℃以下	24ヵ月
	簡易包装 (ポリフィルム)	0℃	12日
		2℃	8日
		4℃	7日
豚肉	真空包装	0℃	20日
		2℃	17日
		4℃	9日
		-15℃以下	24ヵ月
	簡易包装 (ポリフィルム)	0℃	12日
		2℃	6日
		4℃	6日
	包装形態を問わず	-15℃以下	24ヵ月
鶏肉	真空包装	0℃	12日
		2℃	8日
		4℃	6日
	包装形態を問わず	-15℃以下	24ヵ月

(何れも 〈(社) 日本食肉加工協会の資料・・期限表示フレーム〉 による)

2. カンピロバクター ジェジユニ/コリとは・・・鶏肉の生食

菌の特徴：微好気性菌（酸素が3～15%の環境で生育する菌）

42℃で培養。→ 食品中では本菌の増殖はしない。

＜人は百個程度で感染することがある＞

どこにいるのか：家畜・ペットの腸管内（家畜・ペットは無症状）

牛は約10～50%、豚は約30～70%、鶏は約50～70%
犬・猫は約5～30%、愛玩鳥は約10～30%

潜伏期・症状：潜伏期が長い2～7日（2週間の場合もあり）

下痢・腹痛・発熱

下痢・腹痛・発熱が終わったのち1～3週間後にギランバレー症候群（GBS）を発症する場合がある

GBSとは・・・手足、全身のしびれ、麻痺

原因食品等：鶏肉（鳥さし）、牛レバー、（外国では生水の飲用）。

鶏肉からの二次汚染、原因不明も多い。微量の菌で発症。
バーベキュー・焼き肉で起こることがある。

カンピロバクター ジェジユニは鶏・牛。カンピロバクター コリは豚

表3 衛生対策が実施された後のカンピロバクター検出状況

畜種	調査対象・部位等	調査頭数	陽性頭数 (%)	調査地域等	調査年	文献
牛	腸内容	75	57 (76)	群馬	2002	[3]
	市販ひき肉	50	0 (0)		2001	
	市販肉 (ひき肉を除く)	20	0 (0)	関東	2013	[6]
豚	腸内容	105	67 (64)	群馬	2002	[3]
	市販ひき肉	50	0 (0)		2001	
	市販肉 (ひき肉を除く)	27 ^{a)}	0 (0)	関東	2013	[6]
鶏	腸内容	32	16 (50)	群馬	2002	[3]
		120	39 (33)	群馬	2012	[13]
	処理場内のと体拭き取り	80 ^{b)}	26 (33)	全国 ^{d)}	1996	[9]
		31 ^{c)}	14 (45)	調査		
	市販ひき肉	60	12 (20)	群馬	2000～2001	[10]
		50	11 (22)	関東	2010	[11]
	市販肉 (ひき肉を除く)	29	12 (41)	関東	2013	[6]
	154 ^{a)}	94 (61)	埼玉	2004～	[12]	
	96 ^{e)}	27 (28)		2011		

市販鶏肉からカンピロバクターが分離

a) 国産食肉

b) プロイラー

c) 成鶏

d) 食鳥検査実施後の全国食肉衛生検査所協議会全国調査

処理後120分後のと体

e) 輸入食肉

森田幸雄, 小林光士: 我が国の食肉・食鳥肉の衛生状況, 日獣会誌, 69(11), 695-701(2016).

カンピロバクター汚染状況

- 検体採取場所: 東京都及び神奈川県
- 検査採取日: 2021.03.16-2021.09.20

検体	検体数	陽性検体数 (%)*	カンピロバクター菌数: MPN/100 g			
			30-99	100-999	1,000-10,999	≥11,000
モモ肉	18	4 (22.2)	2	2		
ムネ肉	21	3 (14.3)		3		
ササミ	17	1 (5.9)	1			
小計	56	8 (14.3)	3	5		
鶏レバー	17	3 (17.6)	2			1
合計	73	11 (15.1)	5	5		1

*:3つのムネ肉、2つのモモ肉、1つのササミ、2つのレバーからは *C. jejuni* のみが、1つのモモ肉からは *C. coli* のみ、1つのモモ肉とレバーからは *C. jejuni* と *C. coli* の両菌種が分離された。

Penner型: B型 9検体、C型 1検体

李 榕真ら, 2024年9月, 市販鶏肉のカンピロバクター・サルモネラ汚染と衛生指標菌数との関連性, 日食微誌, 41(3)、103-112.

サルモネラ、カンピロバクター検出状況(2021)

鶏肉

検体番号	部位	サルモネラ	血清型	カンピロバクター種
1	ムネ			<i>C. jejuni</i>
20	ムネ	<i>S. Infantis</i>		
36	ムネ			<i>C. jejuni</i>
40	ムネ	<i>S. Schwarzengrund</i>		
48	ムネ	<i>S. Schwarzengrund</i>		
64	ムネ			<i>C. jejuni</i>
68	ムネ	<i>S. Schwarzengrund</i>		
5	モモ	<i>S. Manhattan</i>		
47	モモ	<i>S. Schwarzengrund</i>		<i>C. coli</i>
51	モモ			<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>
55	モモ	<i>S. Schwarzengrund</i>		
63	モモ			<i>C. jejuni</i>
71	モモ			<i>C. jejuni</i>
10	ササミ	<i>S. Schwarzengrund</i>		
18	ササミ			<i>C. jejuni</i>
34	ササミ	<i>S. Schwarzengrund</i>		
50	ササミ	<i>S. Schwarzengrund</i>		

鶏レバー

検体番号	部位	サルモネラ	血清型	カンピロバクター種
13	レバー	<i>S. Schwarzengrund</i>		
17	レバー	<i>S. Infantis</i>		
41	レバー	<i>S. Schwarzengrund</i>		
53	レバー	<i>S. Infantis</i>		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>
61	レバー	<i>S. Schwarzengrund</i>		
65	レバー	<i>S. Schwarzengrund</i>		<i>C. jejuni</i>
73	レバー			<i>C. jejuni</i>

飼育農場・(飼育農場が搬入する食鳥処理場)でサルモネラ・カンピロバクター保菌の有無によって、製品である鶏肉のサルモネラ・カンピロバクター汚染が異なる

鶏肉にはサルモネラ・カンピロバクター汚染があるのに、なぜカンピロバクター食中毒を発症するのか

項目	サルモネラ*	カンピロバクター**
感染に必要な菌量	10 ⁵ -10 ⁷ 個 (SE・STは 10 ² -10 ³ 個 程度)	10 ¹ ~10 ² 個
発症のしやすさ	摂取菌量 宿主側要因 汚染食品条件 等がそろって発症	条件がそろわなくても 発症

*WHO.:Risk assessments of *Salmonella* in eggs and broiler chickens.2002.

**EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ): Scientific Opinion on *Campylobacter* in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain, EFSA Journal, 9(4), <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2011.2105>.

カンピロバクターに関する歴史的背景

1973年(昭和48年) 下痢症患者から初分離報告(Butzlerら,ベルギー)

1978年(昭和53年) 水系感染症で約2,000人が発症:米国

1979年(昭和54年) 日本:保育園での集団下痢症例から初分離(伊藤ら)

1982年(昭和57年) カンピロバクター、ナグビブリオが食中毒菌として追加

食中毒件数第1位

2001年(平成13年)、2003年(平成15年)~2005年(平成17年)、
2007年(平成19年)~2009年(平成21年)、2011年(平成23年)

牛肝臓の生食禁止:2012(平成24)年7月1日

鶏刺し・鶏わさ → 鶏肉の生食をひかえる。鶏肉の取扱い注意!

2021(令和3)年6月からHACCPの完全実施

HACCPは自主衛生管理(自分が製造・販売する食品は自己が管理)

3. 鶏刺し、鶏わさを喫食する文化

南九州(鹿児島・宮崎)における鶏肉生食文化

1. 鹿児島の鶏刺し・鶏肉生食鹿児島郷土料理史の中で「鶏刺し」「鶏のたたき」は戦後にはすでに定着していたとする文献が複数あり
 - ・ 少なくとも昭和20～30年代には家庭・郷土料理として存在したと考えられる
2. (多くは自宅で飼育した)卵を産み終えた鶏(廃鶏)や在来鶏・闘鶏を自宅処理し、外はぎ方式で肉を採取
 - ・ 表面を炙る(たたき)



南九州の鶏刺しは多くの場合、ももやむね肉の外側を炙る「たたき形式」で提供され、内部は生が主流。

「刺し」は“薄く切って生に近い状態で食べる料理”の総称→**けして「完全な生」ではない。**

鶏わさは都市型(東京・大阪・福岡など)外食文化

- ・ 昭和後期以降
- ・ 居酒屋メニュー化、**ささみ中心**、わさび醤油、軽い湯通し。

鹿児島県・宮崎県などでは、独自に「生食用食鳥肉の衛生基準」を策定し、処理・加工・衛生管理の基準を設けている

https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/niwatori_namasyokuh30.html



Language | やさしい日本語 | 閲覧支援

情報を探す 緊急情報

【県内9例目】野生イノシシの豚熱感染を確認(令和8年1月2日現在) × 閉じる

→ 緊急情報一覧 → 緊急情報RSS

危機管理・防災 | くらし・環境 | 健康・福祉 | 教育・文化・交流 | 産業・労働 | 社会基盤 | 県政情報

[ホーム](#) > [健康・福祉](#) > [衛生・動物愛護](#) > [食品衛生](#) > [食品衛生情報](#) > 生食用食鳥肉等の安全確保について

× ポスト いいね! 29 更新日：2023年12月14日

生食用食鳥肉等の安全確保について

県では生食用食鳥肉の安全確保を図るため、平成12年2月に「生食用食鳥肉の衛生基準」を策定し、食鳥処理場での加工、飲食店での調理、成分規格、保存、運搬、表示の目標基準を定め、関係事業者へ指導してきたところですが、平成30年5月に、食鳥肉の微生物の試験結果を基に当該基準を見直しを行いました。

生食用食鳥肉の衛生基準

1 生食用食鳥肉の成分規格目標

生食用食鳥肉（食鳥の肉（内臓等の副生物を除く）であって生食用食鳥肉として販売するものをいう。以下同じ。）は、糞便系大腸菌群（fecalcoliforms）、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌および黄色ブドウ球菌が陰性でなければならない。

食品衛生情報 →

- パンフレット「食の安全確保をめざして」令和7年度版
- 水害時の食品営業施設における営業再開に向けた衛生管理について
- 令和6年度鹿児島県食品衛生監視指導計画の実施結果
- 令和7年度鹿児島県食品衛生監視指導計画を策定しました
- 鳥インフルエンザに関連した食品の安全性について

2 生食用食鳥肉の加工等基準目標

(1) 食鳥処理場における加工

ア 一般的事項

生食用食鳥と体を出荷する食鳥処理場においては、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第2条及び第4条の基準が確実に守られていること。

イ 中抜と体の処理

(ア)食鳥処理工程（脱羽・内臓摘出時等）において、消化管内容物等による二次汚染防止に努めること。

(イ)生食用中抜と体は、病変、寄生虫、傷、消化管内容物の付着の認められないこと。

(ウ)生食用中抜と体の腹腔内は、流水にて十分に洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、水切りを十分に行うこと。

(エ)生食用中抜と体は、水切り後に表面を焼烙殺菌すること。

(2) 食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工、及び飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

ア 生食用食鳥肉の分割及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されているか、又は専用の処理台（まな板等）を用いること。また、洗浄消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

イ 分割及び細切は、次のように行うこと。

- 「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」が制度化されました
- 「営業許可制度の見直し」と「営業届出制度の創設」（令和3年6月1日施行）
- デリバリーサービス（テイクアウトを含む）による食品の提供について
- 生食用食鳥肉等の安全確保について
- 食品衛生管理者及び食品衛生監視員養成施設一覧
- 令和5年度鹿児島県食品衛生監視指導計画の実施結果
- お肉はよく加熱して食べましょう！
- 食品衛生責任者養成講習会について
- カネミ油症患者の同居家族の認定申請のご案内
- 食品中の放射性物質の規格基準等

(2) 食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工，及び飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

ア 生食用食鳥肉の分割及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は，衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されているか，又は専用の処理台（まな板等）を用いること。また，洗浄消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

イ 分割及び細切は，次のように行うこと。

（ア）分割及び細切の直前に手指を洗浄し，使用する器具を洗浄消毒すること。

（イ）手指又は器具が汚染されたと考えられる場合，またはその他必要に応じて，その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

（ウ）器具の洗浄消毒は，83℃以上の温湯により行うこと。

（エ）手指は，洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

ウ 鳥刺しの処理は，次のように行うこと。

（ア）鳥刺しを処理するまな板及び包丁等の器具は，専用のものを用いること。専用の処理台については，設置するのが望ましい。また，これらの器具は，清潔で衛生的な洗浄消毒の容易な不浸透性材質であること。

（イ）手指又は器具が汚染されたと考えられる場合，またはその他必要に応じて，その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

（ウ）器具の洗浄消毒は，83℃以上の温湯により行うこと。

（エ）手指は，洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

3 生食用食鳥肉の処理工程及び保存等の基準目標

(1) 生食用食鳥肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。

(2) 保存又は運搬について

ア 清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製等の容器包装に収めること。

イ 10℃以下（4℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下（-18℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食鳥肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食鳥肉を生食用として販売する場合は、食品表示法に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。

(1) 生食用である旨

(2) 当該製品に係る食鳥処理，食肉処理及び加工を行った全ての施設の名称及び県名

(3) 生食によるリスクに関する説明

ア 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること。

イ 子ども，高齢者，食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること。

カンピロバクター食中毒対策の推進について

(平成29年3月31日付け監視安全課長通知 生食監発0331第3号 概要)

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すること。

(「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。



カンピロバクター食中毒対策の推進について

◎カンピロバクター食中毒発生時の加熱用表示等に関する詳報へ記載内容

「カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ & Aについて」（平成29年7月6日 事務連絡）

①加熱用表示等の有無

②加熱用である旨の情報伝達方法

- ・食鳥処理業者、卸売業者は、流通段階でどのような方法（表示、商品規格書等）で加熱用である旨の伝達を実施していたか。
- ・加熱用である旨の情報が伝達されていない場合、食鳥処理業者、卸売業者への指導内容。

③飲食店事業者が「加熱用」と認識していた場合の指導内容

④「生食可」と表示等がある場合、生食可と判断した根拠（指針等）



4. 食鳥検査員が実施している検査結果

肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（第2回）厚生労働省資料

食鳥検査員による外部検証の実施結果について①（令和2年6～12月報告分）

<実施状況>

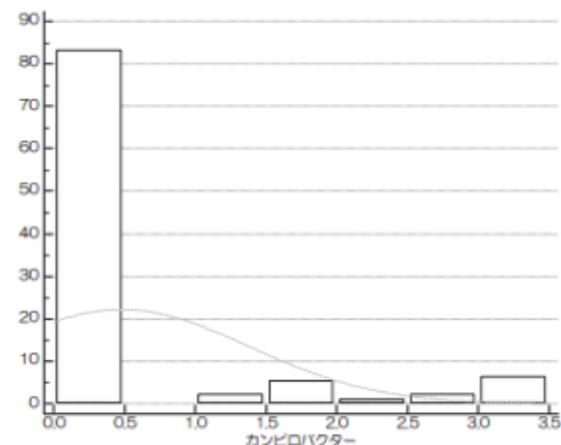
採材部位：首皮または胸皮

成鶏（中抜き方式）2施設、肉用若鳥（中抜き方式）4施設、肉用若鳥（外剥ぎ方式）1施設の計7施設で採材された、110検体についてカンピロバクター定量試験が実施された。

<結果>

- 24検体（21.8%）はカンピロバクター陽性を示し、最大菌数は3.48 log CFU/gであった。

採材部位	全体	成鶏 (中抜き)	肉用若鳥 (中抜き)	肉用若鳥 (外剥ぎ)
施設数	7	2	4	1
検体数	110	30	60	20
陽性検体数（率）	24(21.8%)	4(13.3%)	19(31.7%)	1(5.00%)
最小-最大値	不検出 - 3.48	不検出 - 3.0	不検出 - 3.48	不検出 - 1.70
平均値±SD	0.57±0.94	0.49±1.00	0.73±1.00	0.17±0.36
95パーセンタイル値	3.00	3.00	2.67	0.90
平均値+2SD	2.45	2.49	2.73	0.89
平均値+3SD	3.39	3.49	3.73	1.25



食鳥検査員による外部検証の実施結果について②(令和3年6~11月報告分)

<実施状況>

採材部位:首皮または胸皮

53施設で895検体が採材され、カンピロバクター定量試験が実施された。

(処理方式/鶏種の内訳)

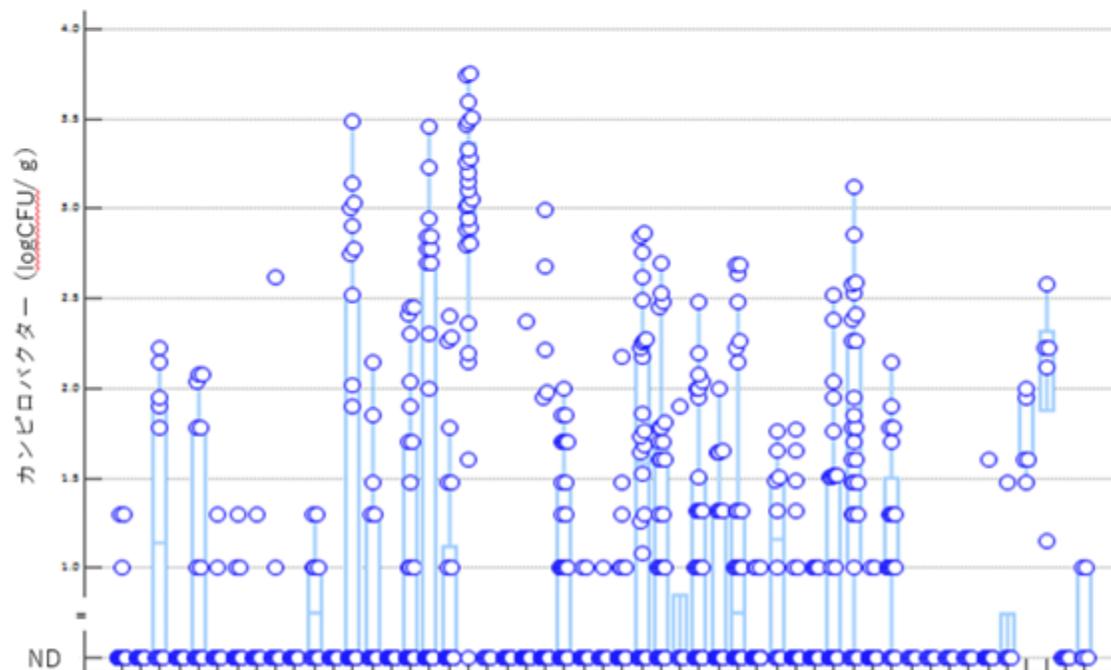
中抜き/ブロイラー:47施設、中抜き/成鶏:2施設、外剥ぎ/ブロイラー:2施設、外剥ぎ/成鶏:1施設、中抜き/あひる:1施設

<結果>

- ・ 296検体(33.1%)はカンピロバクター陽性を示し、最大菌数は3.75logCFU/gであった。

<施設別に見たカンピロバクター菌数分布>

採材部位	全体
施設数	53
供試検体数	895
陽性検体数(率)	296(33.1%)
最小-最大値	不検出 - 3.75
平均値±SD	0.94±0.74
80パーセンタイル値	1.49
平均値+2SD	2.42
平均値+3SD	3.16



<実施状況>

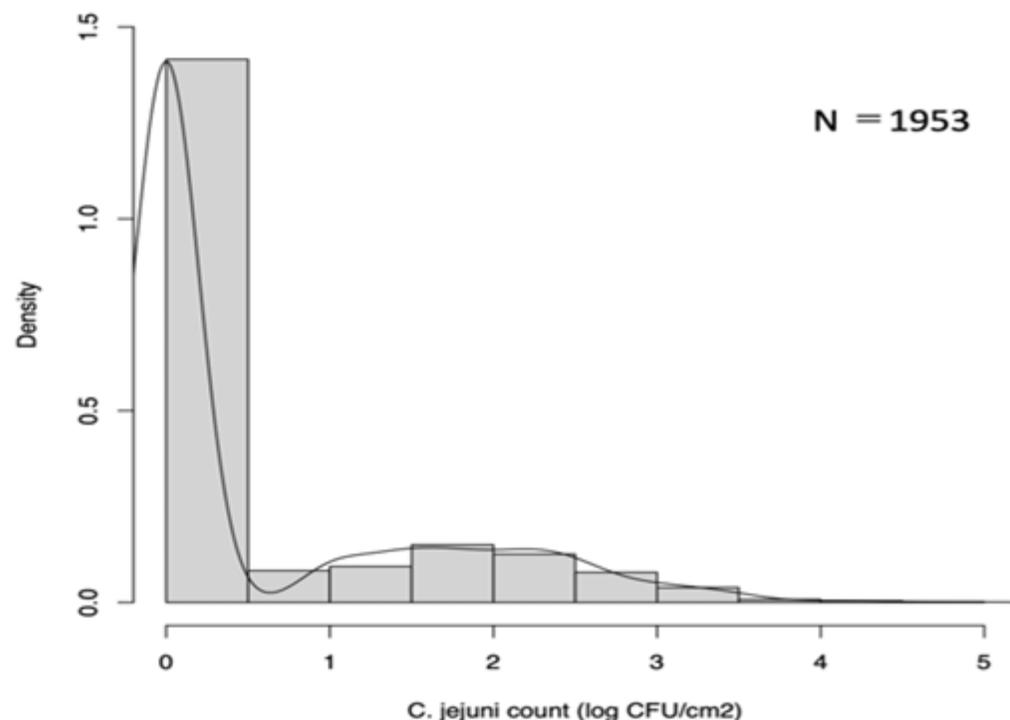
採材部位: 首皮または胸皮

66施設で1953検体が採材され、カンピロバクター定量試験が実施された。

<結果>

- 505検体(28.7%)はカンピロバクター陽性を示し、最大菌数は5.00logCFU/gであった。

項目	全体
最小-最大値	0.00 - 5.00
平均値±SD	0.58±0.98
中央値	0
80 percentile	1.52
95 percentile	2.61
+2SD	2.54
+3SD	3.52



令和5年度厚生労働科学研究補助金(食品の安全確保推進研究事業)

「と畜・食鳥処理場におけるHACCPの検証及び食肉・食鳥肉の衛生管理の向上に資するための研究」

分担研究報告書 HACCP検証の評価手法に関する研究 抜粋

採取年ごとの陽性数、最大値、平均±標準偏差(SD)等

採取年	令和2年 6月～12月	令和3年 6月～11月	令和3年12月～ 令和4年11月
調査施設等	7施設 110検体	53施設 895検体	66施設 1,953検体
陽性数	24 (21.8%)	296 (33.1%)	505 (28.7%)
最大値	3.48	3.75	5
平均±SD	0.57±0.94	0.94±0.74	0.58±0.98
平均+2SD	2.45	2.42	2.54
平均+3SD	3.39	3.16	3.52

EU規則 食鳥処理場のブロイラー

Food category	Micro-organisms	Sampling plan		Limits		Analytical reference method	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
'2.1.9 Carcasses of broilers	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 From 1.1.2020 c = 15; From 1.1.2025 c = 10	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Carcasses after chilling	Improvements in slaughter hygiene, review of process controls, of animals' origin and of the biosecurity measures in the farms of origin'

2018年1月1日から、50検体調べて20検体までカンピロバクター陽性(<3 log 個/g)なら合格
 2020年1月1日から、50検体調べて15検体までカンピロバクター陽性(<3 log 個/g)なら合格
 2025年1月1日から、50検体調べて10検体までカンピロバクター陽性(<3 log 個/g)なら合格

↑

3 log 個/g が最高許容菌数

Campylobacter

- ・と体: 工程衛生基準は n=50、c=10、m=1,000 個/g
 工程衛生基準は 工程が適切かどうかの判定基準

まとめ

- 日本では鶏肉が一番多く消費、出荷日齢が長い
- カンピロバクターは少量の菌で発症
- 我が国の流通鶏肉の約2割はカンピロバクター(サルモネラ)に汚染されている。
→これは日本の鶏肉が汚染されているわけではなく、多くの先進国で同様な状況
- 鶏刺し、鶏わさ等の加熱不十分な鶏肉の食習慣あり
→飲食店営業者、消費者の教育が重要
(家畜の肉・内臓は新鮮だから生食が可能であるは間違い)
- 飲食店や自宅の調理工程での、(鶏)肉の重要管理点(CCP)は飲食店、自宅で実施する加熱(75°C、1分間以上)と二次汚染防止
→(すべての肉で共通)。飲食店営業者、消費者教育が重要

科学的で正しい知識をもった、消費者・営業者になってください。