

カンピロバクター食中毒に気をつけましょう！

● カンピロバクター食中毒発生状況

カンピロバクター食中毒は、令和3年度に発生した細菌性食中毒事件のうち発生件数が全国1位になりました。また、過去に飲食店で発生した事例において、**95%の施設で生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供をしており、約半数の施設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提供していました。**

(平成29年食中毒発生状況より)

カンピロバクター食中毒事件発生施設のうち	未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理の提供あり 95%	提供なし 4%	不明 1%
	鶏肉に「加熱用」の表示あり 47%	表示なし 27%	その他 5%

● カンピロバクター食中毒とは

症状: 下痢(ときに血便)、腹痛、発熱等

潜伏期間: 2~7日(平均3日)

原因食品: 生又は加熱不十分な食肉(主に鶏肉)

発症菌数: 少量の菌数(数百個程度)(例: サルモネラ 10万個程度)

◆感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群※」を発症することがあり、死亡する例もあります。

※ギラン・バレー症候群: 手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす、急性多発性の根神経炎



兵庫県内でも、カンピロバクター食中毒後に「ギラン・バレー症候群」を併発した事例があります。

平成28年3月兵庫県内の飲食店にて、鶏ささみのタタキを喫食した42歳男性がカンピロバクター食中毒を発症後、ギラン・バレー症候群を併発しました。それにより、重度の四肢の筋力低下による歩行不能、両手指の感覚障害による手指及び手首の機能の全廃となり、日常生活に介助を要するとのことで後遺障害1級と認定されました。そのため、営業者と被害者との間で、1億円を超える損害賠償金で示談が成立しました。

● カンピロバクター食中毒予防のために

鶏肉はカンピロバクター属菌に汚染されている可能性が高いため、次のことに注意してください。

- ☆ 鮮度に関わらず、生又は加熱不十分な鶏肉の提供は控えましょう。
- ☆ 中心部まで十分に加熱しましょう。(75℃、1分以上)
- ☆ 「加熱用」の旨が記載されている鶏肉は必ず加熱しましょう。
- ☆ 交差汚染を防ぐため、調理器具の使い分けをしましょう。
- ☆ 生肉を扱った調理器具等は使用後に消毒・殺菌をしましょう。
- ☆ 生肉に触れた後は必ず手を洗いましょう。

鶏肉を安心・安全に提供しましょう！



カンピロバクター属菌についてよく知ろう！

Q1 カンピロバクター属菌はどんな菌なの？

カンピロバクター属菌は、幅 0.2-0.8 μm 、長さ 0.5-5 μm 、らせん状のグラム陰性菌で、30~37°C でよく増殖し、5-10%酸素存在下でのみ増殖可能な微好気性菌です。また、**発症菌量が数百個程度と食中毒を起こしやすい菌**ですが、75°C・1分以上の加熱で死滅するため、**中心部まで十分に加熱して食中毒を予防しましょう！**



Q2 どうしてカンピロバクター食中毒の原因食品に鶏肉料理が多いの？

カンピロバクター属菌は、鶏や牛、豚など家畜の腸管内に生息する細菌ですが、**特に鶏の腸管内にいる確率が高く、内臓摘出時に肉を汚染してしまうため、鶏肉の汚染率が他の肉よりも高くなっています**。また、鶏刺しやタタキなど生又は加熱不十分な鶏肉料理を食べるニーズが増えてきていることも要因の一つと言われています。



Q3 朝引き鶏や新鮮な鶏肉なら、鶏刺しやタタキに用いても大丈夫？

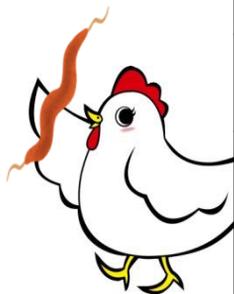
「新鮮だから安全」ではありません！

カンピロバクター属菌は、乾燥にも弱く、大気中では増殖せずゆっくりと死滅していく菌のため、**新鮮なほど食中毒の危険性が高まります**。なお、鮮度が落ちるとサルモネラ菌などが増殖し、別の菌による食中毒の危険性が高まります。**必ず中心部まで十分に加熱しましょう！**



鶏肉等におけるカンピロバクター属菌の汚染率

養鶏場の鶏	内臓摘出後の鶏肉	国内で流通している鶏肉	市内で生食用に使用された鶏肉
0~100% 汚染養鶏場では 80%以上 (厚生労働省)	国内 67.4% (厚生労働省) 市内 56.9% (H21~R3)	20~100% (厚生労働省)	39.4% (食中毒菌による 汚染率 69.7%) (H28~R3)



Q4 鶏肉に「加熱用」と書かれていても、鶏刺しやタタキに用いて大丈夫？

「加熱用」として表示されている場合、必ず中心部まで十分に加熱しましょう！

厚生労働省は平成30年3月、加熱用鶏肉で食中毒を繰り返す業者に対して、警察に食品衛生法違反容疑で告発するなどの厳正な措置を講じるよう通知を行いました。もし、同法違反が適用されれば、3年以下の懲役または300万円以下の罰金となります。



Q5 鶏刺しやタタキ以外ではカンピロバクター食中毒は起きないの？

串焼きや鶏肉ではない食品でもカンピロバクター食中毒は発生しています！

例えば、カンピロバクター属菌に汚染された鶏肉ではわずか10gでも発症する菌量に達する可能性があるため、串焼きなどの加熱調理した料理でも中心部まで十分に加熱されていないとカンピロバクター食中毒が発生してしまいます。

また、生肉に触った後に十分な手洗いや調理器具の使い分け等を行っていない場合、手や器具を介して他の食品が汚染されるため、鶏肉料理を食べていなくてもカンピロバクター食中毒が発生してしまうこともあります。**鶏肉の取扱いには十分に気をつけましょう！**

