

カンピロバクター食中毒について

平成28年1月26日
食品安全推進課

1

カンピロバクター属菌とは

- 性状: 微好気性, 発育温度25~42℃
- 生態: 家畜, 家禽, ペット, 野生動物などの腸管内に広く存在する
※これらの動物により汚染された河川や下水などからも菌が分離される
- 感染菌量: 500個程度の少量での発症する

(出典: 日本食品衛生協会「食中毒予防必携」)

2

カンピロバクター食中毒

- 症状: 下痢, 腹痛, 発熱, 頭痛, 悪寒, 嘔吐等
まれにギラン・バレー症候群等
- 潜伏期間: 一般に2~5日(平均2~3日)
- 感染経路:
 - ・生または加熱不十分な食肉や内臓の摂取
 - ・食肉などから二次汚染を受けた食品の摂取
 - ・未殺菌の飲料水, あるいは野生動物などにより汚染された環境水の摂取
 - ・保菌動物との接触

(出典: 日本食品衛生協会「食中毒予防必携」)

3

全国の食中毒発生状況

年(暦年)	総件数	カンピロバクター	割合(%)
H23	1,062	336	31.6
H24	1,100	266	24.2
H25	931	277	29.8
H26	976	306	31.4

原因食品: 鶏肉(内臓を含む)の刺身やたたきなど、生または加熱不十分な鶏肉料理の報告が多い

4

鶏肉等のカンピロバクター汚染状況

- 農場(鶏舎)段階: 生きた鶏の汚染率は平均で約30%弱
 - 流通段階: 国産鶏肉の汚染率は32~96%, 内臓で14~100%
- 理由: 食鳥処理場での交差汚染

食中毒リスクの低減=生食しないこと

出典: 食品安全委員会「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」の食品健康影響評価(2009)

5

生食に係る食肉等の種別ごとの対応方針

食肉等	主な食中毒原因微生物	飲食店等による提供実態	食中毒発生を低減する方法	公衆衛生上のリスクの大きさ	対応方針
豚 (食肉、内臓)	E型肝炎ウイルス(★) サルモネラ属菌	ある	—	高 ※内部が汚染	➢ 法的に生食用としての提供を禁止 (中心部加熱を義務づけ) (E型肝炎ウイルスに加え、寄生虫による危害も考えられ、内部までの加熱が必要)
牛 (肝臓以外の内臓)	腸管出血性大腸菌(★) サルモネラ属菌	ある	一般的に湯引き処理等がされている ※食肉、肝臓は既に規制あり	高 ※表面が汚染	➢ 研究を実施しリスクに応じた対応策を検討 (病原微生物の減菌がどこまで起こるか研究を行い、結果に基づいて衛生管理方法を検討する)
羊・山羊、鹿、猪その他野生鳥獣	E型肝炎ウイルス(★) サルモネラ属菌 等 <small>(食肉交換時のデータは少ないものの、食肉や臓器等から病原菌検出で考えられるもの)</small>	少ない	—	生食のリスクは高いが流通量は少ない	➢ 生食すべきではない旨を改めて指導・周知徹底 (流通)は限定的で公衆衛生全体に与える影響は潜在的だが、生食のリスクは高いと考えられる。))
鶏 (食肉、内臓)	サルモネラ属菌 カンピロバクター	多い	一部の自治体で対策を講じている	中	➢ 今後、具体的な対応策を検討 (鶏については、一部自治体における取組や現在行われている研究成果を踏まえ、具体的な対応策を検討する。馬については、検討対象とすべき危害要因も含め、対応策を検討する。さらに、既存の規制以外の手法についても検討する。)
馬 (肝臓以外の内臓)	サルモネラ属菌 <small>(食肉交換時のデータは少ないものの、食肉や臓器等から病原菌検出で考えられるもの)</small>	多い	食肉、肝臓について衛生基準がある	低	

今後行へべきリスクコミュニケーション、その他留意すべき事項

(★)は生命に関わる重篤な症状を引き起こす危険性が高いもの

- 食肉等の生食は食中毒の危険性があることから基本的に避けるべきであり、特に、子供や高齢者、免疫の低下している方は生食を避けるべきであるということは引き続き広く周知が必要
- 一部の食肉等に関する法的規制の導入により、逆に規制されていないものはリスクが小さいとのメッセージを与えてしまわないように注意が必要
- 既に規格基準が設定されている牛肝臓については、現在実施されている牛肝臓に対する放射線照射に関する研究を実施し、有効性及び安全性の検討を引き続き実施する
- 食肉等の生食に係る対応に加えて、食肉等の調理の段階で人や調理器具を介して食品・食器が汚染され食中毒が発生することがないよう、引き続き、取組が必要
- 食肉等の生食による食中毒の発生防止のためには、飲食店等の食品等事業者及び消費者がリスクについて十分理解することが重要。危害要因の性質等に関して、厚生労働省のホームページにおける周知を図るほか、食品等事業者だけでなく一般消費者にも分かりやすいリーフレットを作成する等、自治体や関係団体等とともに、幅広くリスクコミュニケーションを推進することが重要

出典: 厚生労働省薬事・食品衛生審議会資料

6

福岡市の食中毒発生状況

