

1

食中毒について

1

食中毒とは

2

発生状況

3

発生件数の多い食中毒

4

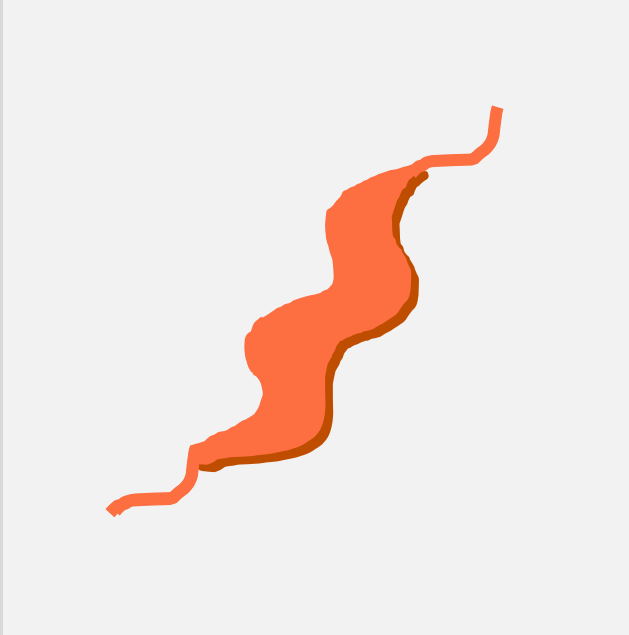
食中毒予防のために

発生件数の多い食中毒ということで
ご紹介したいと思います



(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

DATA



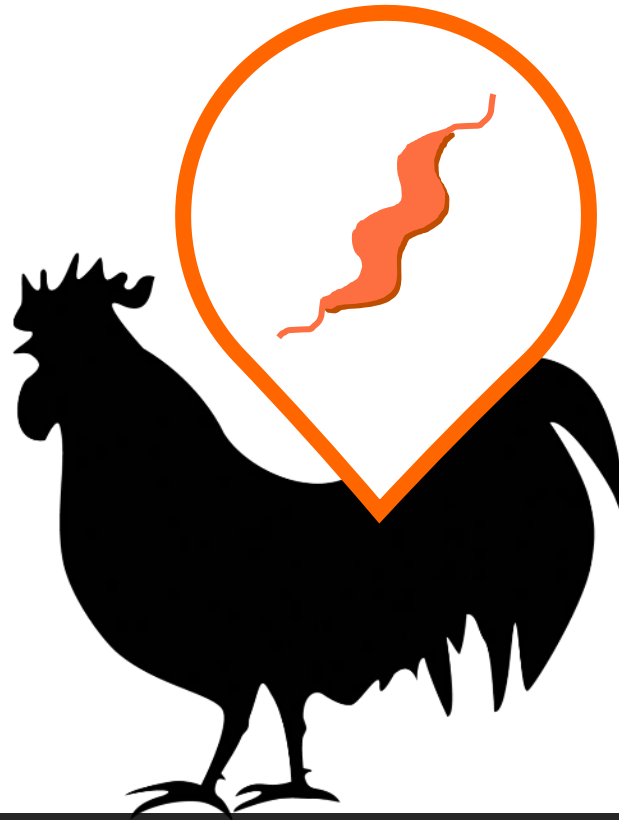
カンピロバクター

はじめに、食中毒件数が全国、福岡市ともに2位となったカンピロバクターについてです



鶏や豚、牛等の家畜の腸管内に生息しています

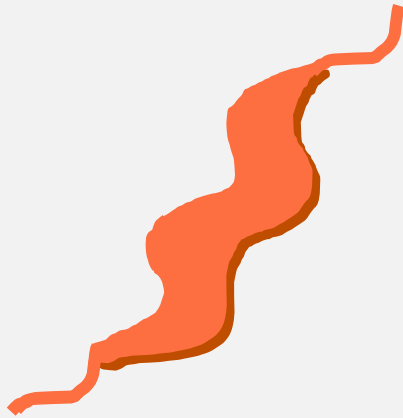
(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】



特に、鶏の腸管内に多く生息しています



DATA



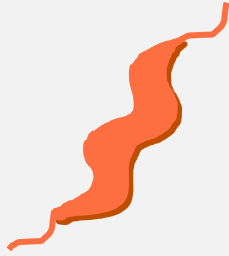
カンピロバクター

①鶏の腸管内に多く生息

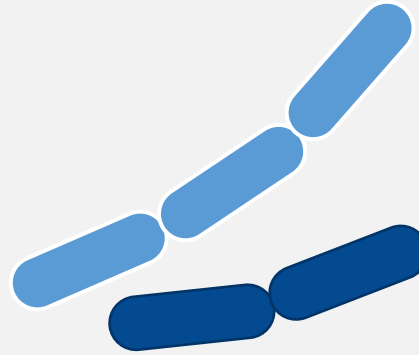


症状を起こす菌数

カンピロバクター

 個～

多くの食中毒菌

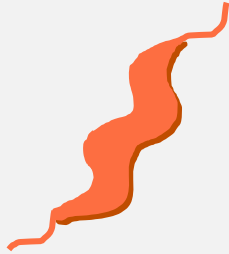
 個

とても怖いのは、
少ない菌数で発症してしまうという点です



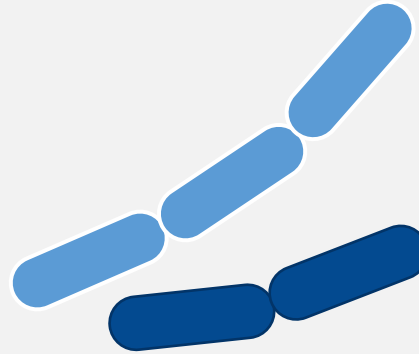
症状を起こす菌数

カンピロバクター



個～

多くの食中毒菌



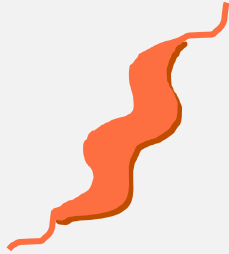
10万～100万個

食中毒菌の多くが10万～100万個の菌を
摂取しないと発症しないのに対し、



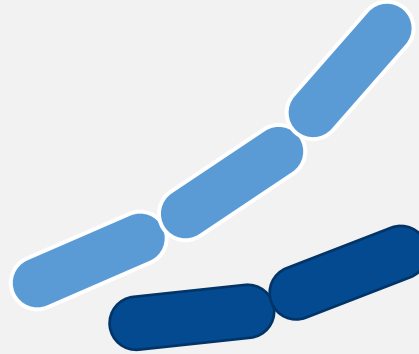
症状を起こす菌数

カンピロバクター



100個～

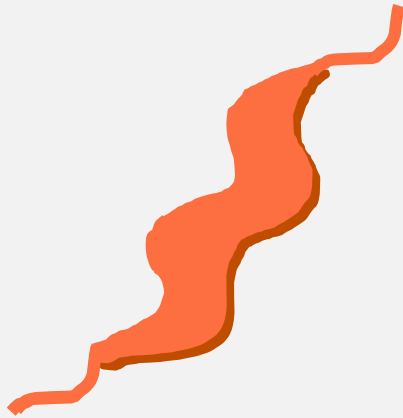
多くの食中毒菌



10万～1000億個

カンピロバクターは100個程度で発症した事例
もあります

DATA



カンピロバクター

- ①鶏の腸管内に多く生息
- ②少ない菌数で発症する





鶏刺し



鶏レバ刺し

原因となる食品の代表は、鶏刺し、鶏レバ刺し
といった「鶏肉や鶏の内臓の生」や



鶏刺し



鶏レバ刺し



鶏たたき

鶏たたき、湯引きといった
「加熱不十分な鶏肉料理」です



(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】



レア焼き

中がほんのり赤い



そして最近、焼鳥を中まで加熱しない
「レア焼き」による食中毒が増えています





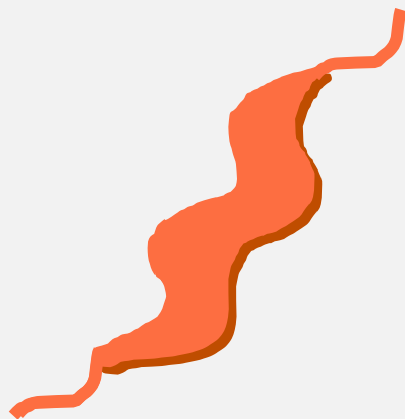
レア焼き

中がほんのり赤い



焼鳥のレア焼きをお店の売りにして
出していないですか？

DATA

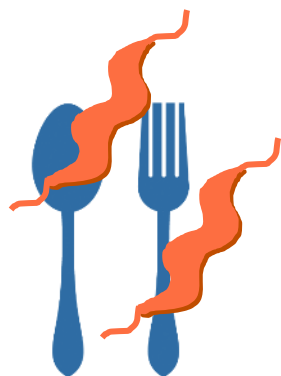


カンピロバクター

- ① 鶏の腸管内に多く生息
- ② 少ない菌数で発症する
- ③ 主な原因食品：
加熱不十分な鶏肉料理

(鶏刺し、鶏レバ刺し、鶏たたき、
レア焼き (焼鳥) など)



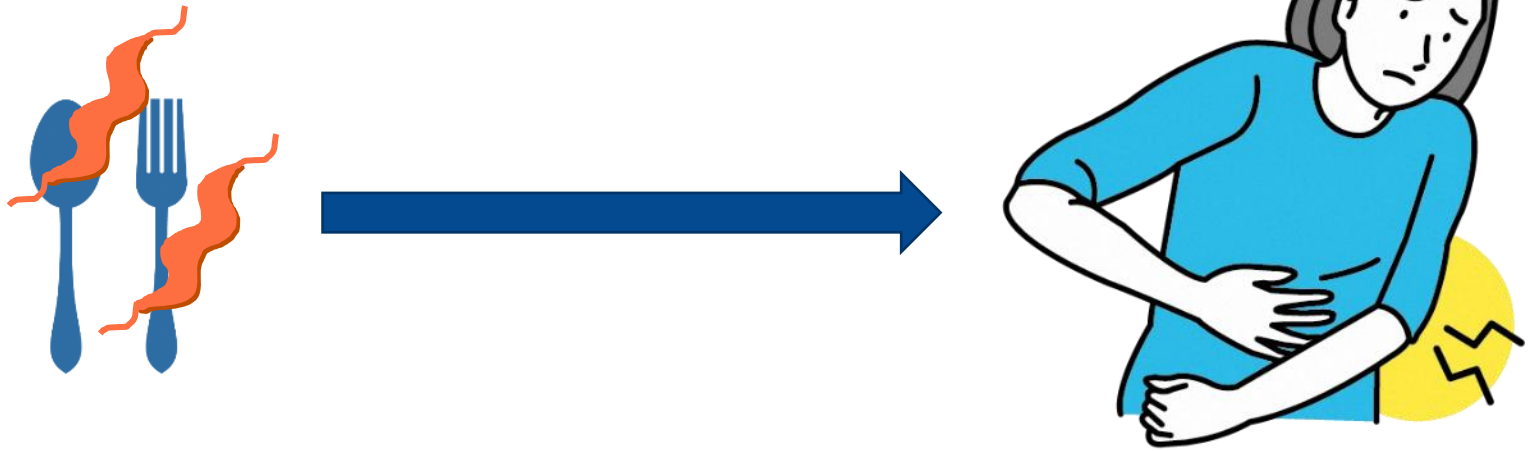


主な症状

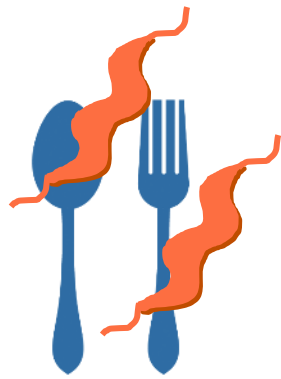
- ・ 下痢
- ・ 腹痛
- ・ 発熱

カンピロバクター食中毒での主な症状は
下痢・腹痛・発熱です





食べてから発症するまでにかかる日数のことを
「潜伏期間」といい、



潜伏期間

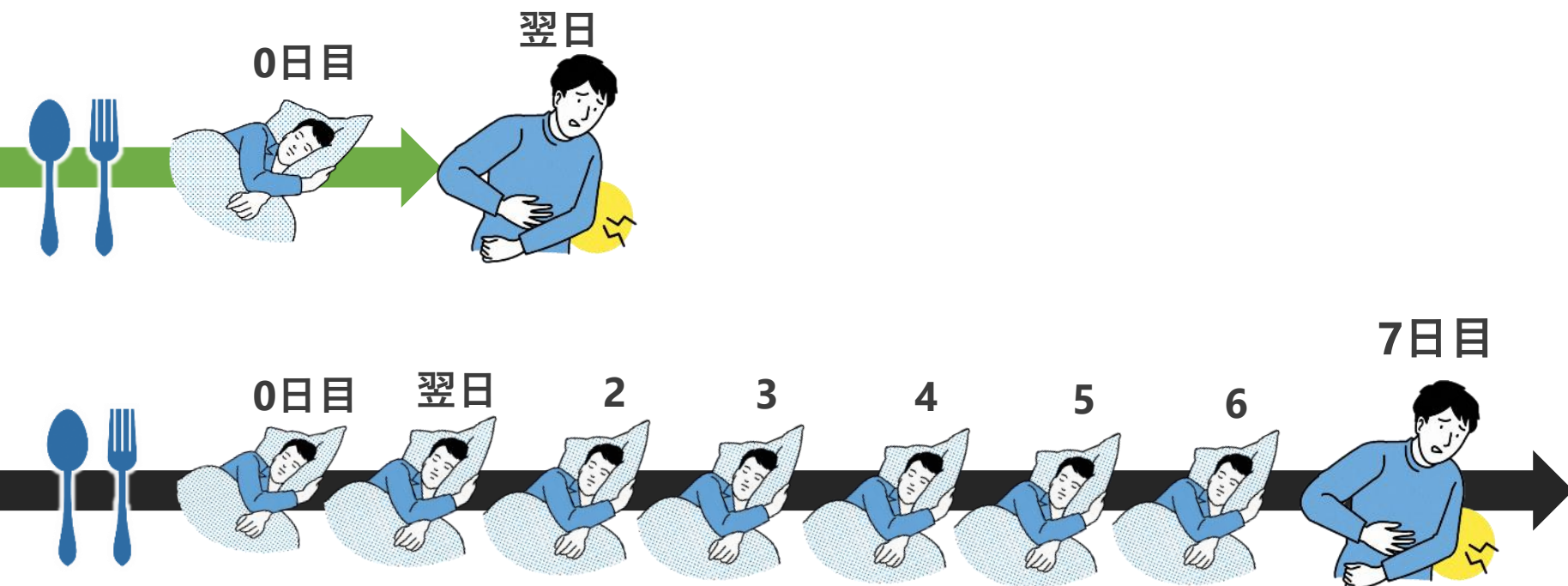


1～7日



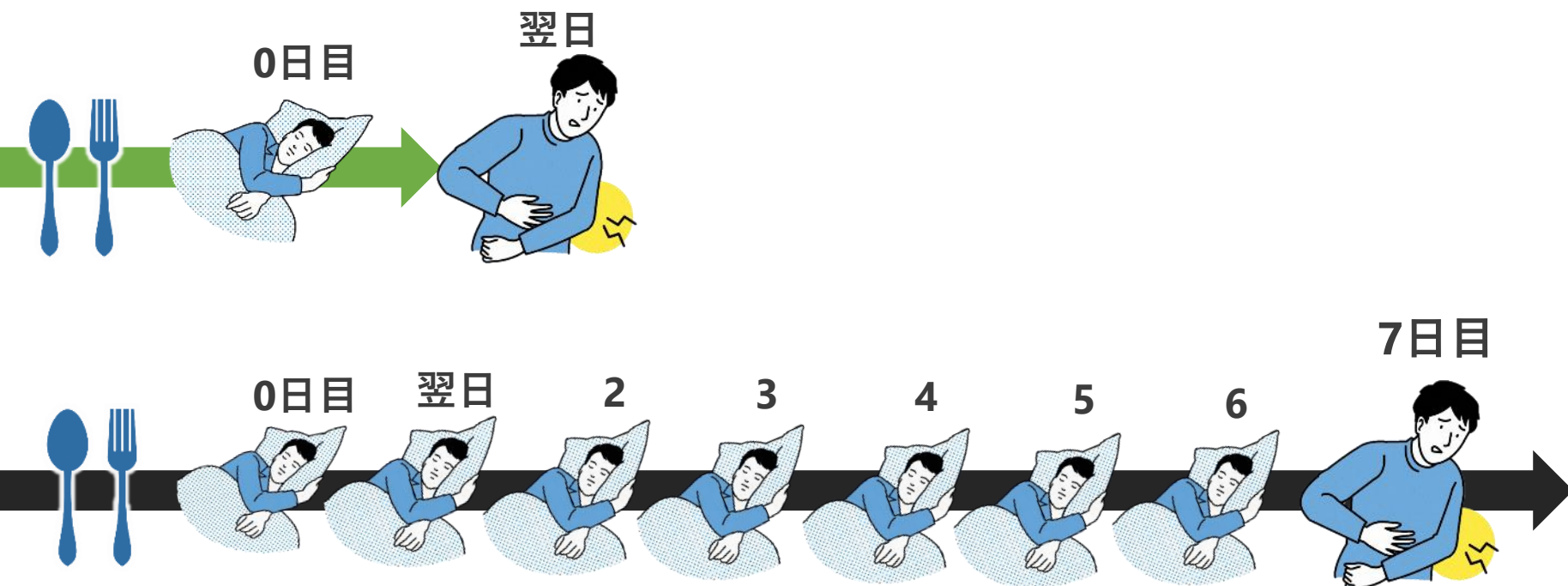
カンピロバクターの潜伏期間は、
1～7日といわれています



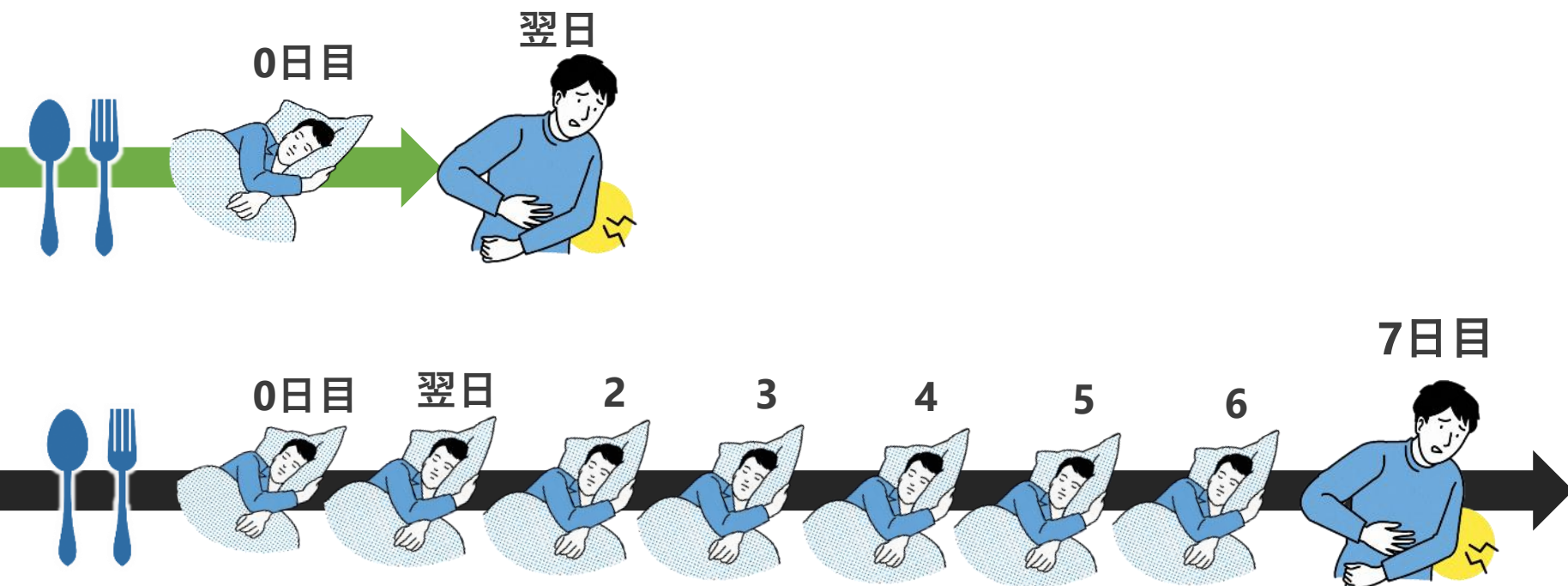


食べた翌日に症状が出る人もいれば、

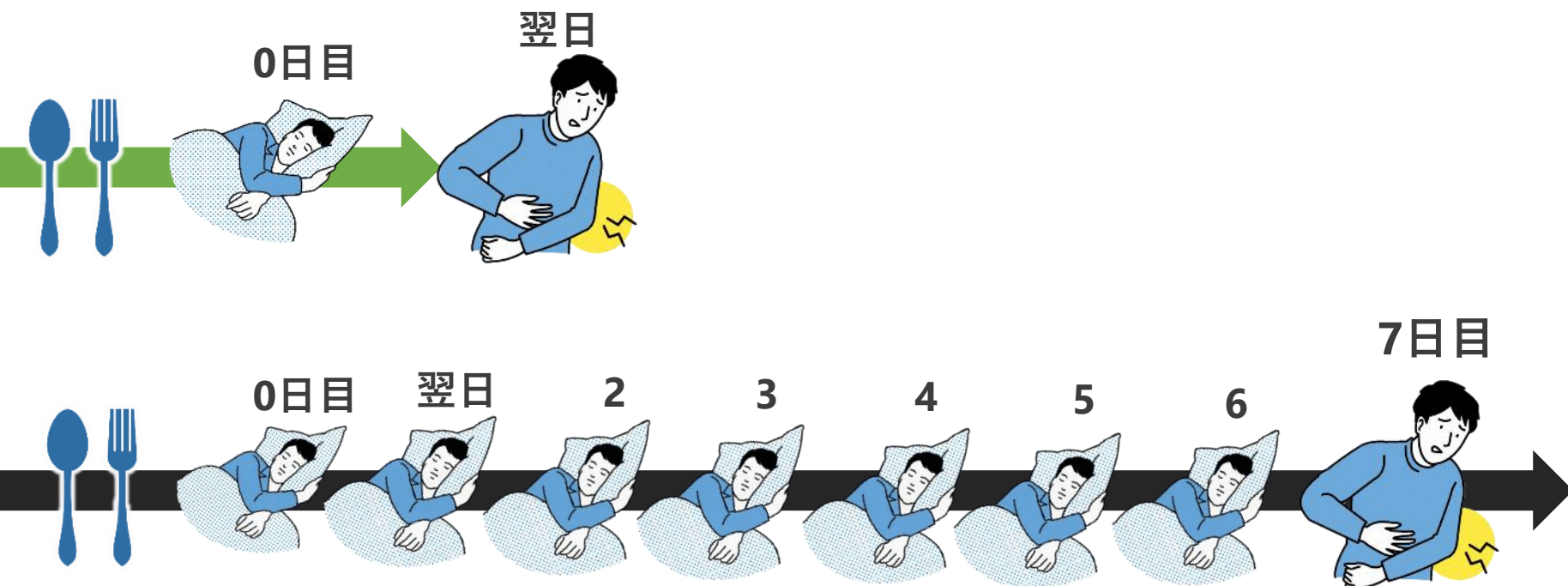




1週間後に症状が出る人もいるということです



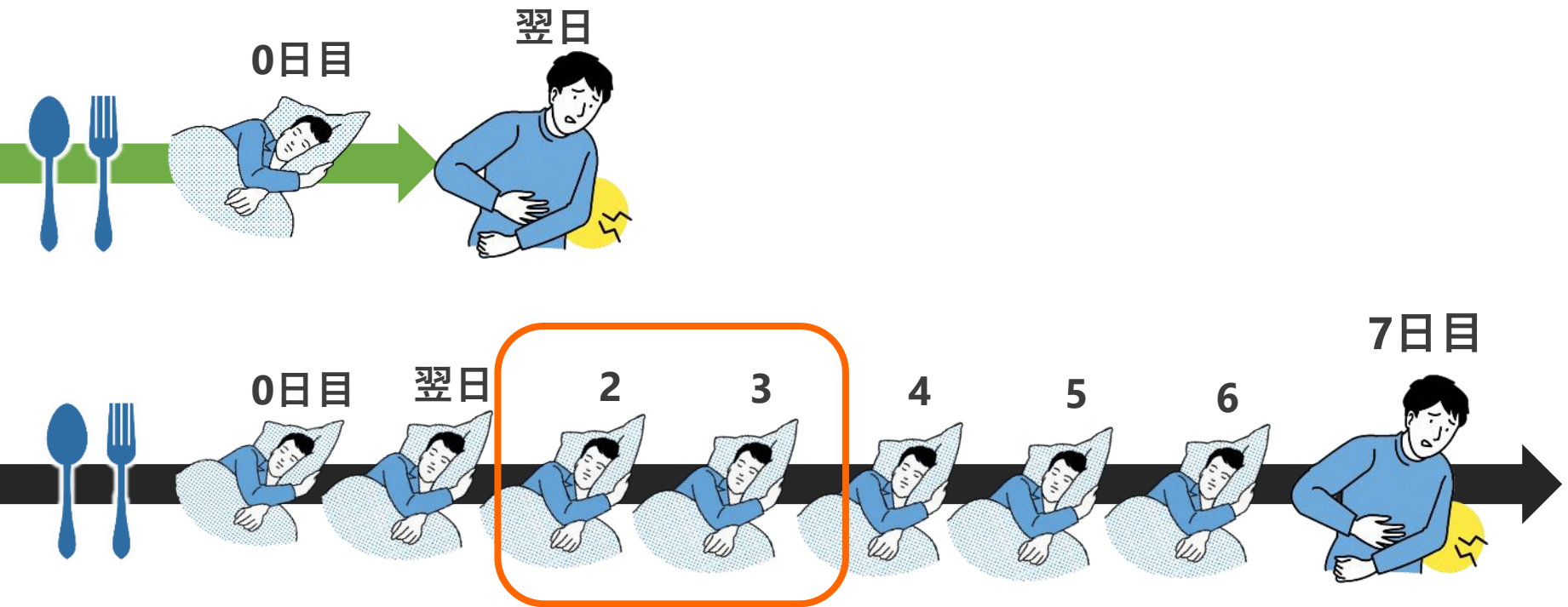
食中毒というと、症状が出た直前に食べたものが原因だと考える人が多いですが、



食べてからある程度の時間を経て、
体調不良が起こることが多いのです

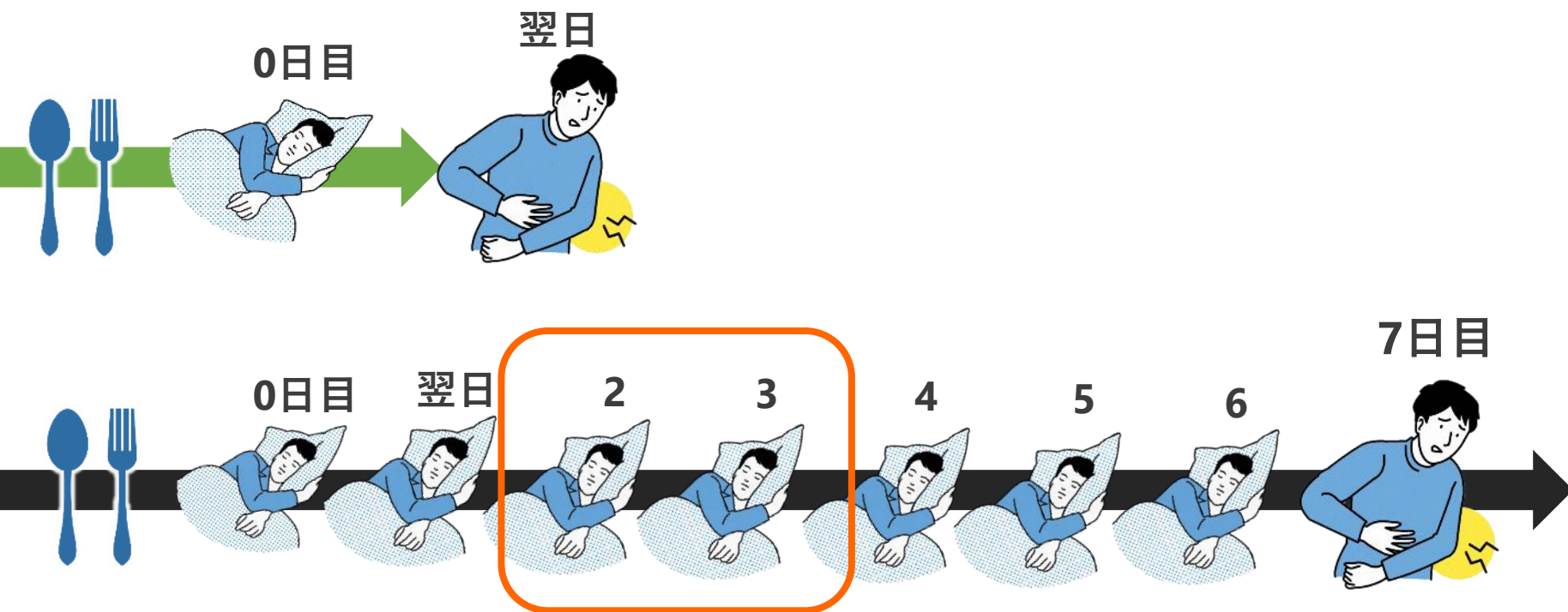


(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】



カンピロバクター食中毒の場合、
平均2～3日で発症することが多いですが、

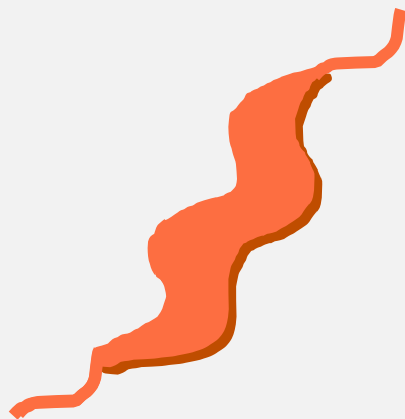




人によって異なります



DATA



カンピロバクター

- ①鶏の腸管内に多く生息
- ②少ない菌数で発症する
- ③主な原因食品：
加熱不十分な鶏肉料理
(鶏刺し、鶏レバ刺し、鶏たたき、
レア焼き(焼鳥)など)
- ④症状：下痢・腹痛・発熱
- ⑤潜伏期間：1～7日



1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1

福岡市の事例



福岡市での事例をご紹介します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1 福岡市の事例

2022年11月



2022年11月のことです

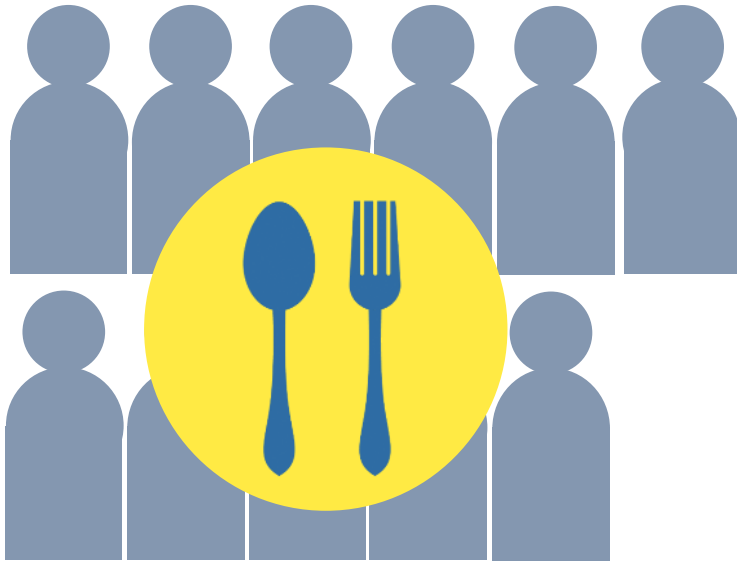
福岡市内にある飲食店で事件は起きました

1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1 福岡市の事例

2022年11月



おいしいな



飲食店を訪れたのは11名のグループ、
鶏肝の低温調理品などを食べました



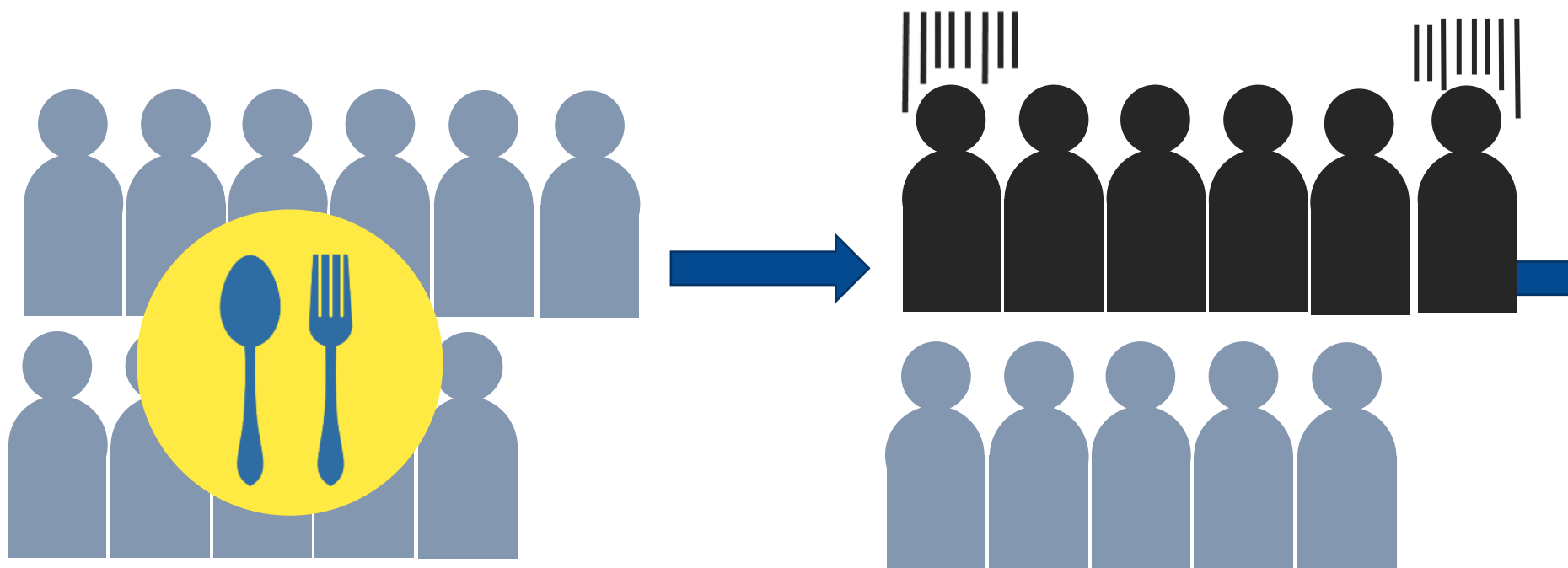
1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1

福岡市の事例

2022年11月



その後、11人中6人が下痢、腹痛、発熱などの
症状を呈し、

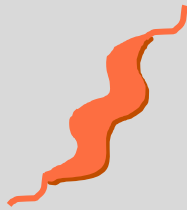
1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1

福岡市の事例

検便検査



患者の便からカンピロバクターが
検出されました



1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1 福岡市の事例

加熱用

低温調理



患者が食べた鶏肝刺しは『低温調理品』で
『加熱用』の鶏レバーを調理したものでした

CASE1 福岡市の事例

調査結果

飲食店が提供した食事を原因とする

カンピロバクター食中毒

である。



このお店が出した食事を原因とする
カンピロバクターによる食中毒と保健所は断定

CASE1

福岡市の事例

営業停止命令書

こんなこと
になるなんて...



保健所が出した処分は「営業停止」でした



1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1 福岡市の事例

手洗い
不足？

なぜ？

加熱用の
肉？

低温調理？



なぜこの事件が起きてしまったと思いますか？

1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1

福岡市の事例

要因1



を



で、

提供したこと。



1つ目の要因は、

CASE1

福岡市の事例

要因1



加熱用の鶏レバー

を



低温調理

で

加熱不十分

提供したこと。

加熱用の鶏レバーを加熱不十分な状態で
提供したことです



1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1

福岡市の事例

要因2

--	--	--	--

2つ目の要因は、



1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE1

福岡市の事例

要因2

二

次

汚

染

「二次汚染」です



CASE1

福岡市の事例

要因2

二

次

汚

染

調理器具や調理者の手指を介して、他の食材が汚染されることを二次汚染といいます

二次汚染のしくみ



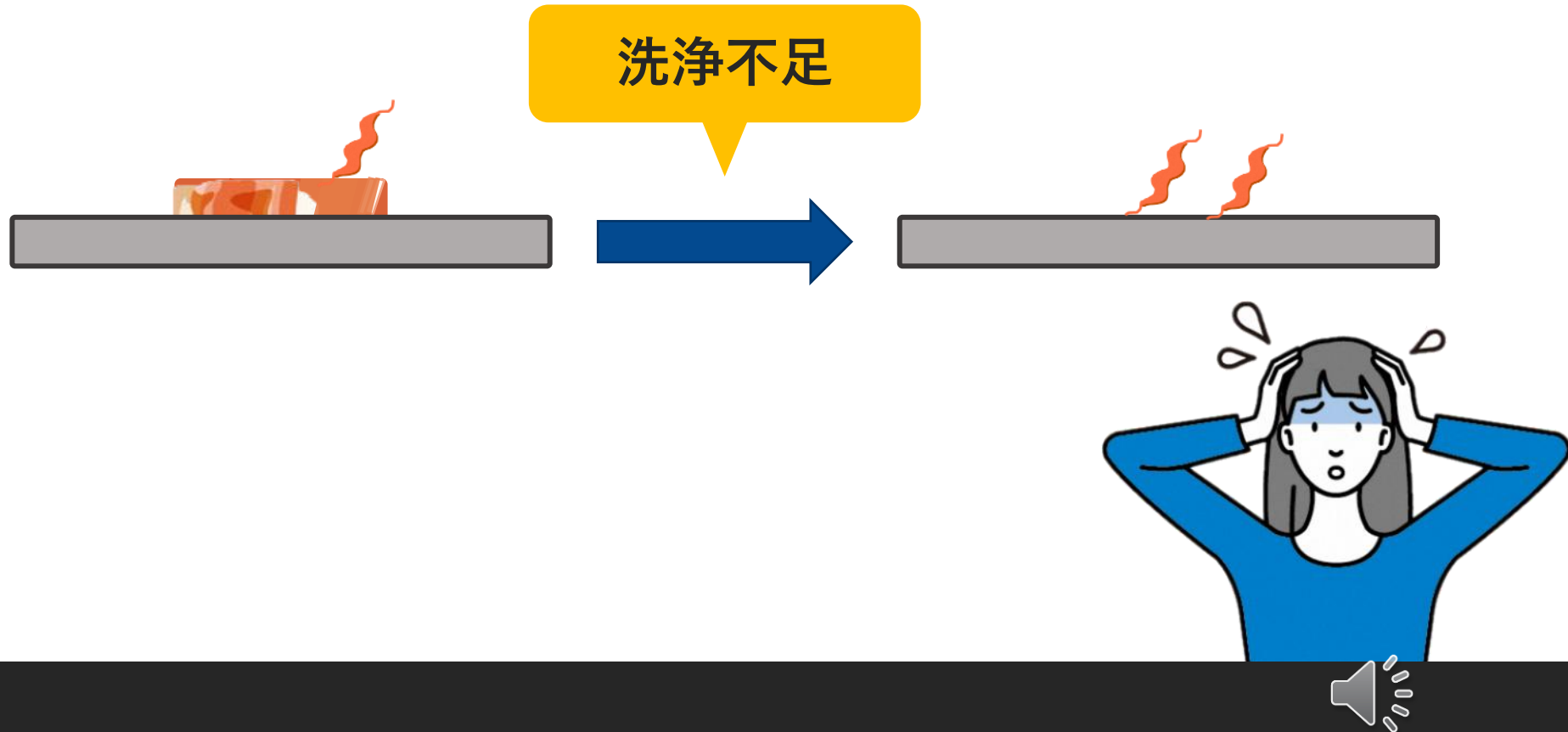
例えば、生肉をカットしたまな板が
洗浄不足だった場合、



1

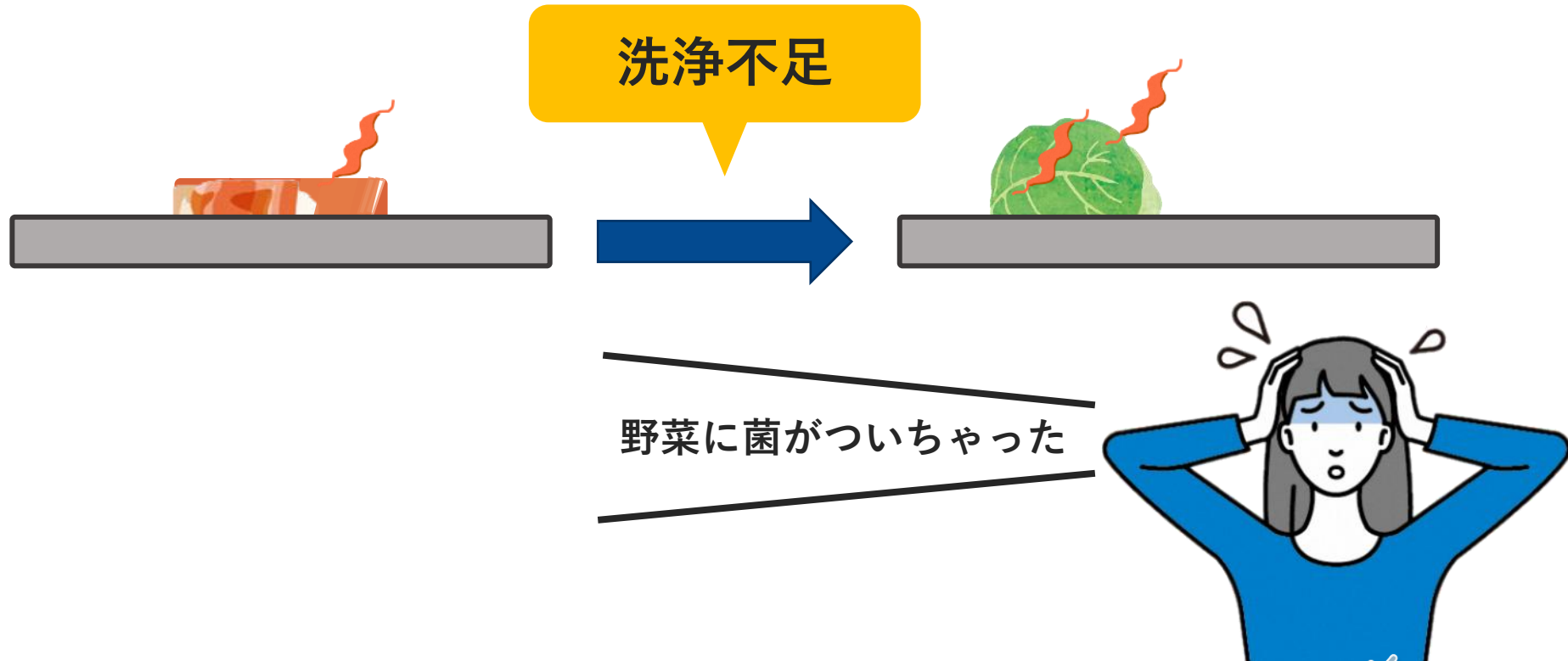
(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

二次汚染のしくみ



洗浄後のまな板に食中毒菌が残ります

二次汚染のしくみ



このまな板で生野菜をカットすることで
二次汚染が起こります



二次汚染のしくみ



生肉を触った後、手洗い不足だった場合、



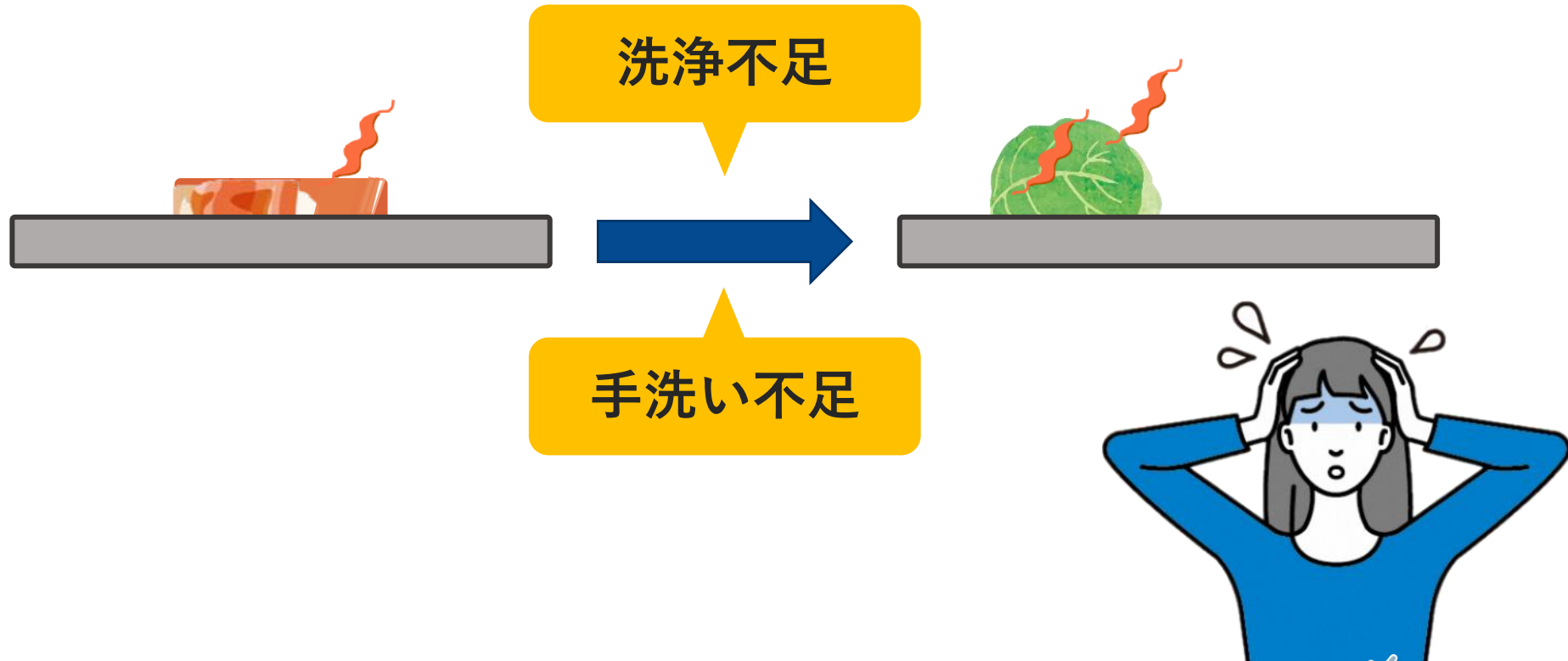
二次汚染のしくみ



手洗い不足の手で生野菜を触ることで
二次汚染が起こります



二次汚染のしくみ

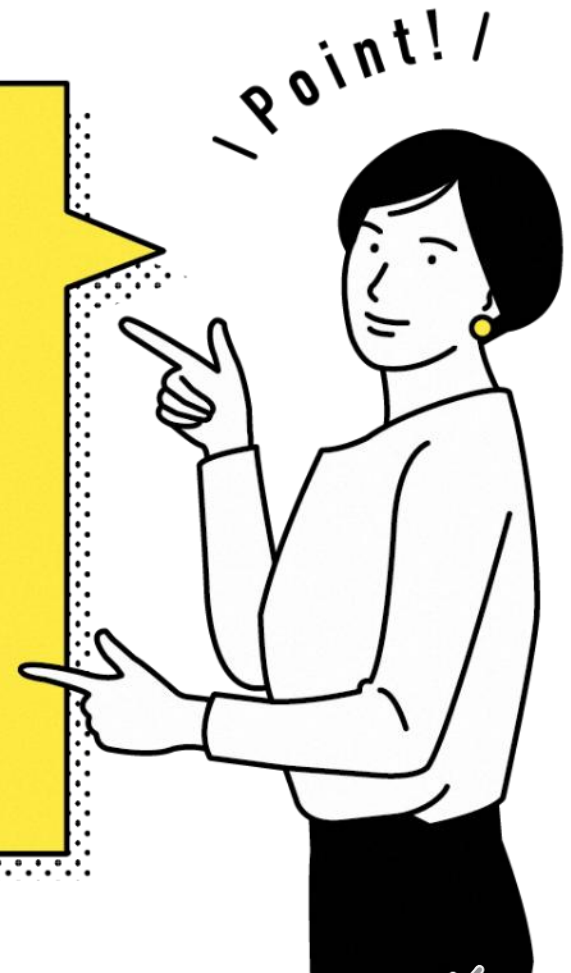


今回の事例においても、
二次汚染の可能性も考えられました



(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

- 加熱用の肉を加熱不十分な状態で提供したこと
- 調理器具や調理者の手指を介して他の食材が汚染されたこと
(=二次汚染)



今回の事例から、食中毒の原因として考えられたことは上記のとおりです

対策 1

中心部までの十分な加熱



カンピロバクター食中毒の予防で1番大切なことは中心部までの十分な加熱です



カンピロバクター殺菌の目安

■中心温度：75℃

■加熱時間：1分間以上

中心温度75℃で1分間以上の加熱が
殺菌の目安です





カンピロバクター殺菌の目安

■中心温度：75℃

■加熱時間：1分間以上

中心温度計がない方は、肉の中心部の色が
白く変わるのを目安としましょう



カンピロバクター殺菌の目安

■中心温度：75℃

■加熱時間：1分以上

しっかり加熱し、生や加熱不十分な鶏肉、
鶏の内臓を提供しないようにしましょう





対策 2 二次汚染防止

カンピロバクター食中毒の予防で大切な
もう1つのことは、二次汚染を防ぐことです





1

調理器具の使い分け

2

調理器具の洗浄、消毒

3

石けんを使った手洗い



二次汚染を防ぐ方法は3つです



1

調理器具の使い分け

2

調理器具の洗浄、消毒

3

石けんを使った手洗い



1つ目は調理器具の使い分けです



1

調理器具の使い分け

2

調理器具の洗浄、消毒

3

石けんを使った手洗い

営業時間中、まな板や包丁をその都度時間をかけて消毒するのは大変なことだと思います

1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

1

調理器具の使い分け



生肉用



生魚用



調理済み品用



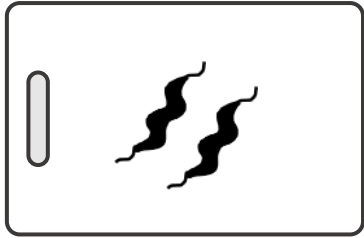
生肉用、生魚用、調理済み品用、
最低3つは使い分けしましょう

1

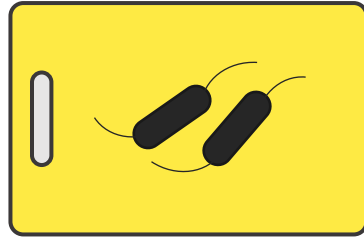
(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

1

調理器具の使い分け



生肉用



生魚用



調理済み品用

専用化
しましょう



そうすることで菌を移してしまうのを防ぐことができます



1

調理器具の使い分け

2

調理器具の洗浄、消毒

3

石けんを使った手洗い



2つ目は、調理器具の洗浄、消毒です

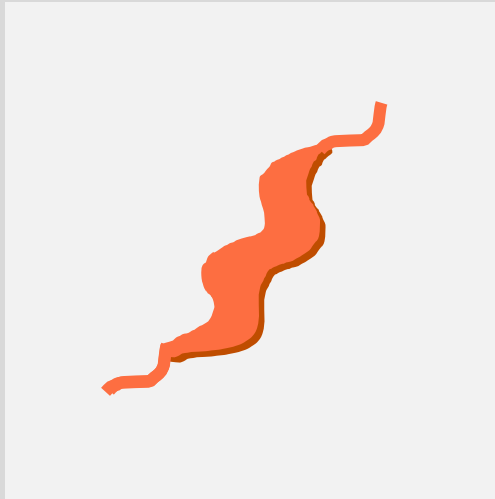
1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

2

調理器具の洗浄、消毒

DATA



カンピロバクター が苦手なもの

- ① 熱湯
- ② アルコール
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム



カンピロバクターは消毒剤に弱い菌です

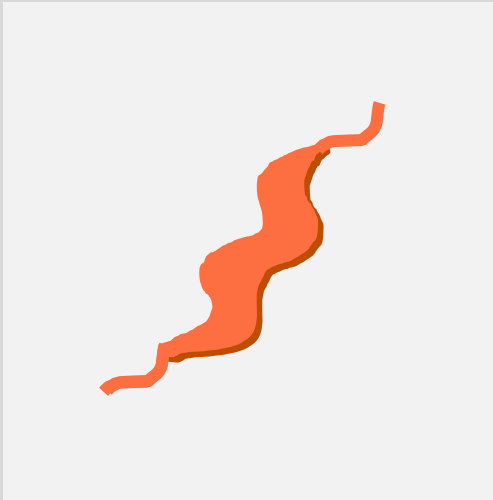
1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

2

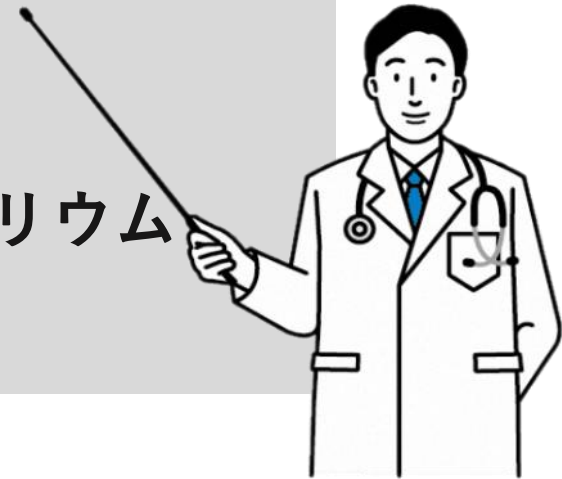
調理器具の洗浄、消毒

DATA



カンピロバクター が苦手なもの

- ①熱湯
- ②アルコール
- ③次亜塩素酸ナトリウム



熱湯、アルコール、次亜塩素酸ナトリウム
いずれも効果があります

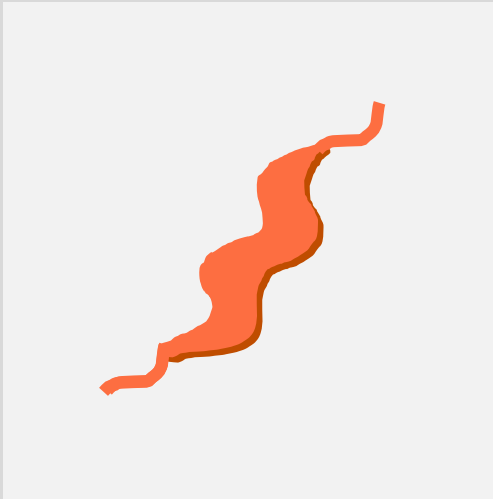
1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

2

調理器具の洗浄、消毒

DATA



カンピロバクター が苦手なもの

- ①熱湯
- ②アルコール
- ③次亜塩素酸ナトリウム



生肉を取り扱った調理器具は洗剤で洗浄後、
念入りに消毒しましょう



1

調理器具の使い分け

2

調理器具の洗浄、消毒

3

石けんを使った手洗い



3つ目は、石けんを使った手洗いです



1

調理器具の使い分け

2

調理器具の洗浄、消毒

3

石けんを使った手洗い

水洗いだけで菌を落とすことは難しいです
しっかり石けんを使って手を洗いましょう



(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】



カンピロバクター食中毒の理解度を
チェックしてみましょう



問題 1

お肉が新鮮だったら食中毒の心配はないでしょうか？

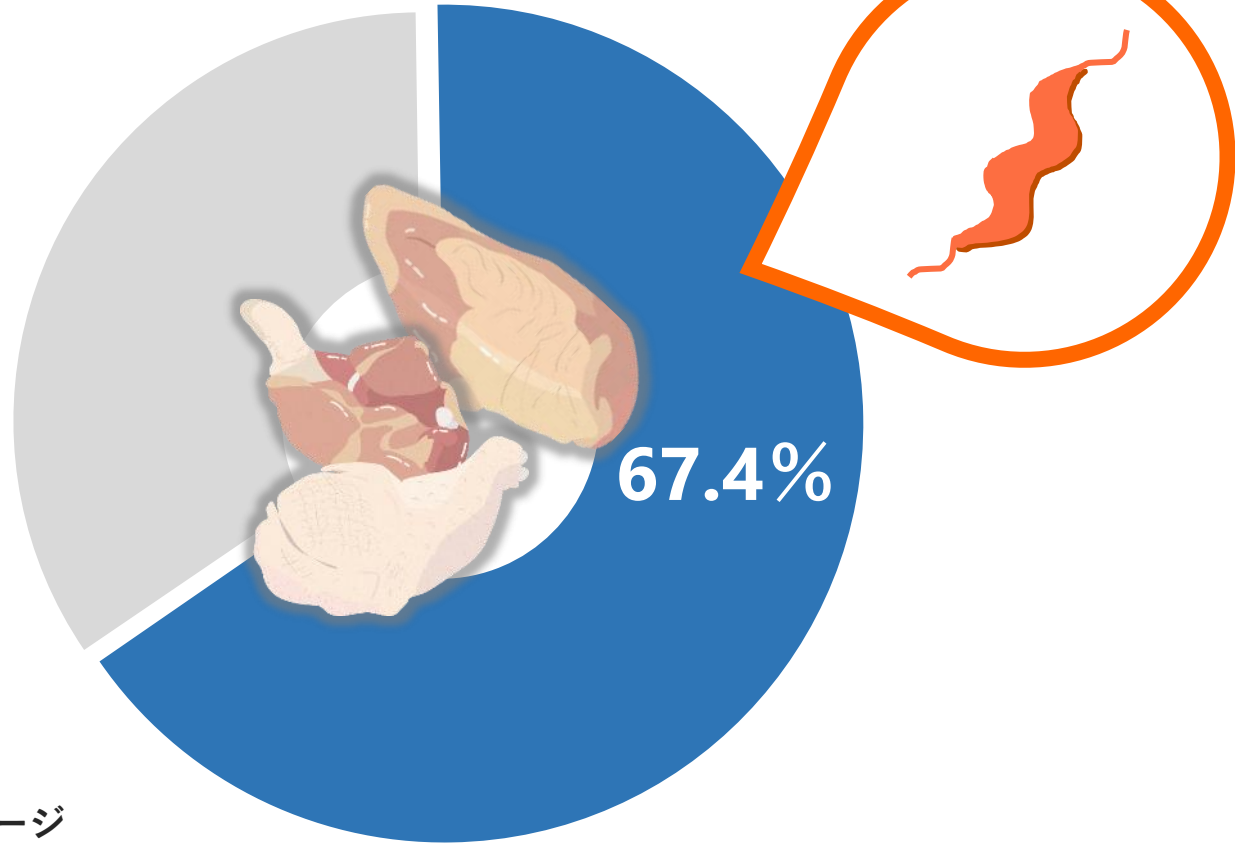
答え

大丈夫ではありません



答えは『ノー』です

鶏肉のカンピロバクターによる汚染率

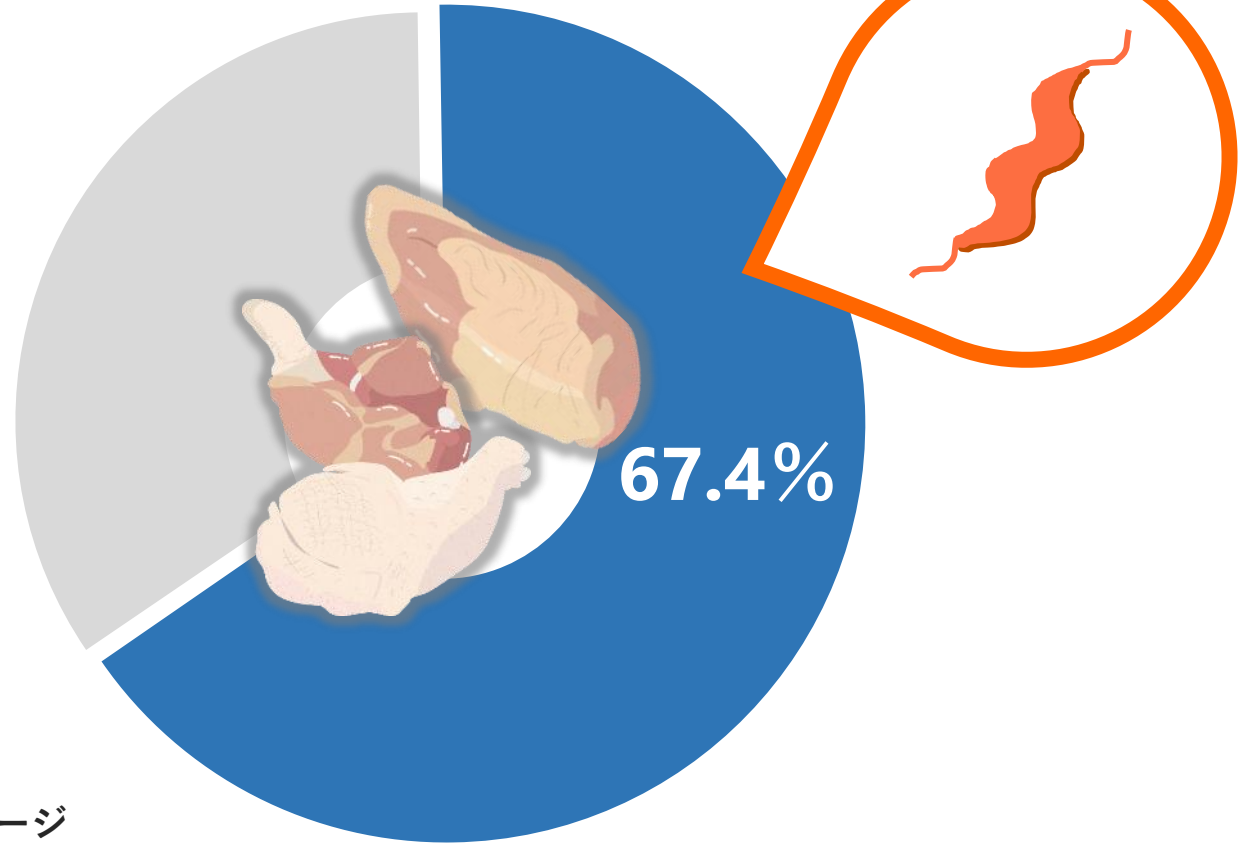


出典：厚生労働省ホームページ

(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html)

食鳥処理後の鶏肉で、6割以上がカンピロバクターに汚染されていたという報告もあります

鶏肉のカンピロバクターによる汚染率



出典：厚生労働省ホームページ

(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html)

食鳥処理の過程で鶏肉についてしまうため、
もともとについている可能性が高く

新鮮な鶏肉 = 生食可？

新鮮なお肉には、むしろ活発なカンピロバクターが付着しているといえますので

新鮮な鶏肉 = 生食~~可~~？



新鮮だから生で食べていいなどとは
とても言えません



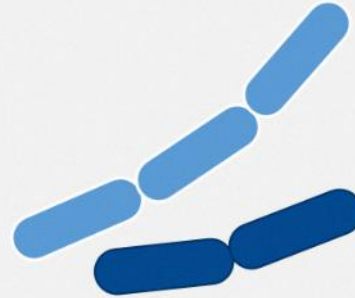
(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

発症に必要な菌数

カンピロバクター

**100個～**

多くの食中毒菌

**10万～1000億個**

それに、カンピロバクターは100個程度で
発症した事例があるんですけどよね

少ない菌数でも発症します



カンピロバクターが少ししか付いていなくとも発症します

NGワード

『朝びき』 『新鮮』



これらの言葉で、生食しても安全であるかのような誤った印象を与える事例が多くみられます

NGワード

『朝びき』 『新鮮』



NGワードをお店のうたい文句にしている方は
いますぐあらためましょう

問題 2

表面をしっかりと焼けばカンピロバクター食中毒は起きないでしょうか？

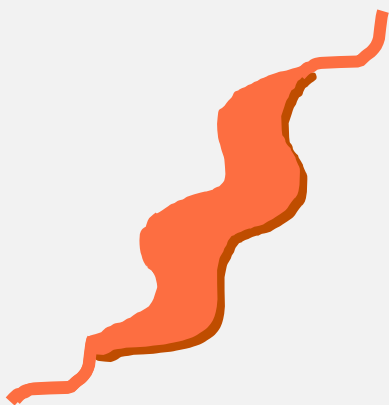
答え

大丈夫じゃありません



答えは『ノー』です

DATA



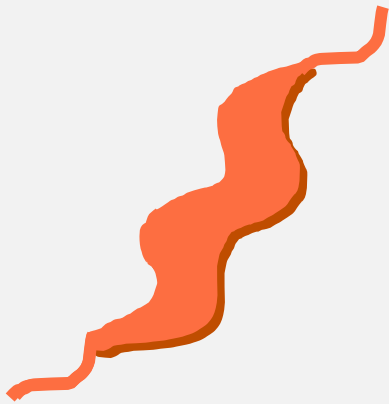
カンピロバクター

鶏肉の内部に
入り込んでいる



カンピロバクターは、鶏肉の内部に入り込んでいるといわれています

DATA



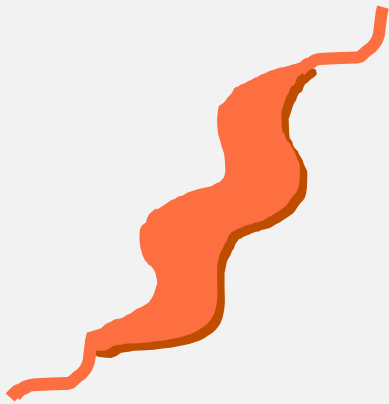
カンピロバクター

鶏肉の内部に
入り込んでいる



たたきやレア焼きなどの
表面だけ加熱する調理法では、

DATA



カンピロバクター

鶏肉の内部に
入り込んでいる



カンピロバクターを完全に死滅させることは
できません

中心部までしっかり
加熱しましょう



中心部までしっかり加熱しましょう

問題 3

感染してもすぐ治るから大丈夫でしょうか？



問題 3

感染してもすぐ治るから大丈夫？

そもそも、
感染したら必ずすぐ治るのでしょうか？



答え

大丈夫じゃありません



答えは『ノー』です

ギラン・バレー症候群

ギラン・バレー症候群を知っていますか？



ギラン・バレー症候群

- 手指麻痺
- 顔面神経麻痺
- 呼吸困難



感染数週間後に手指麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難などが起きる怖い病気です

ギラン・バレー症候群

- 手指麻痺
- 顔面神経麻痺
- 呼吸困難



障害が残ることがあるともいわれています

ギラン・バレー症候群

- 手指麻痺
- 顔面神経麻痺
- 呼吸困難



実際に重症化した事例もあります

1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE2 兵庫県事例

2016年3月

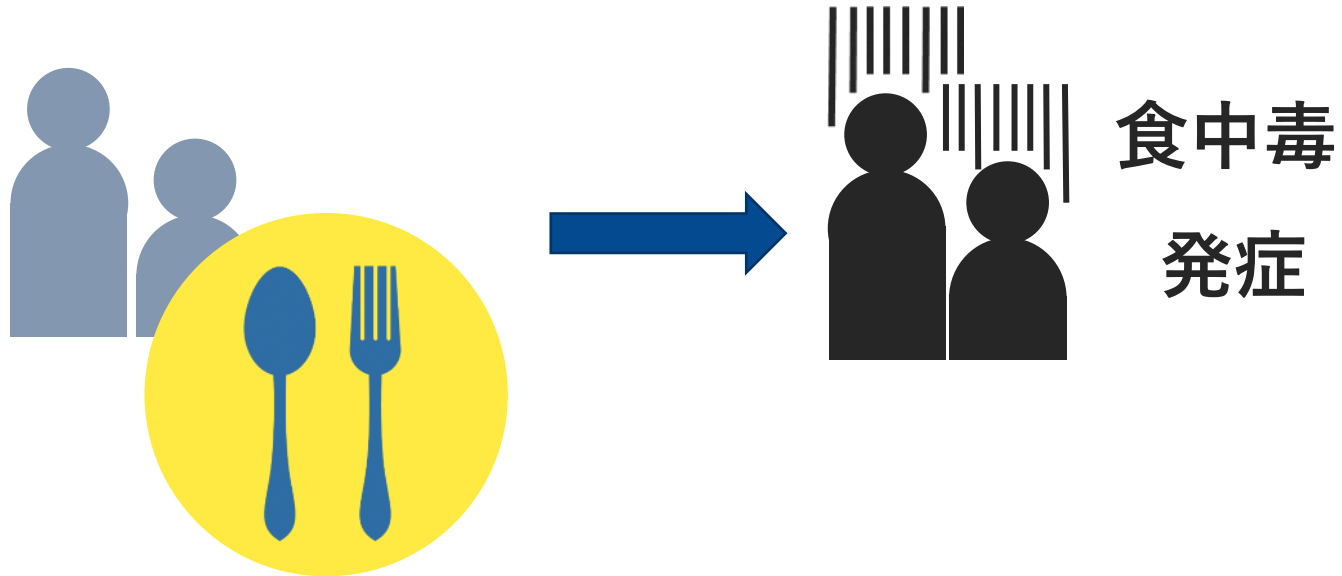


2016年3月、兵庫県の飲食店で
鶏ささみのたたきを食べた父子の事例です



1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE2 兵庫県事例**2016年3月**

鶏ささみのたたきを食べた父子が
カンピロバクター食中毒を発症、

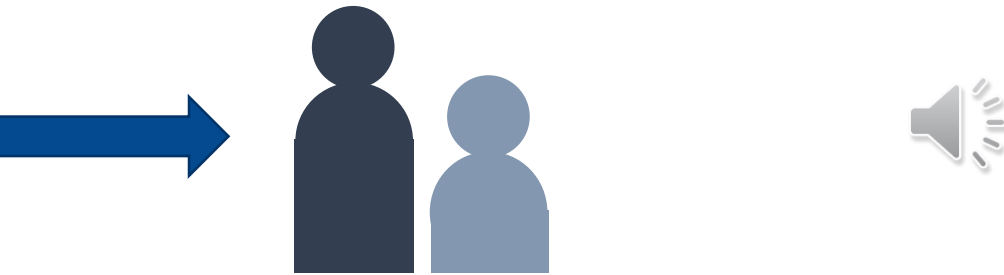


1

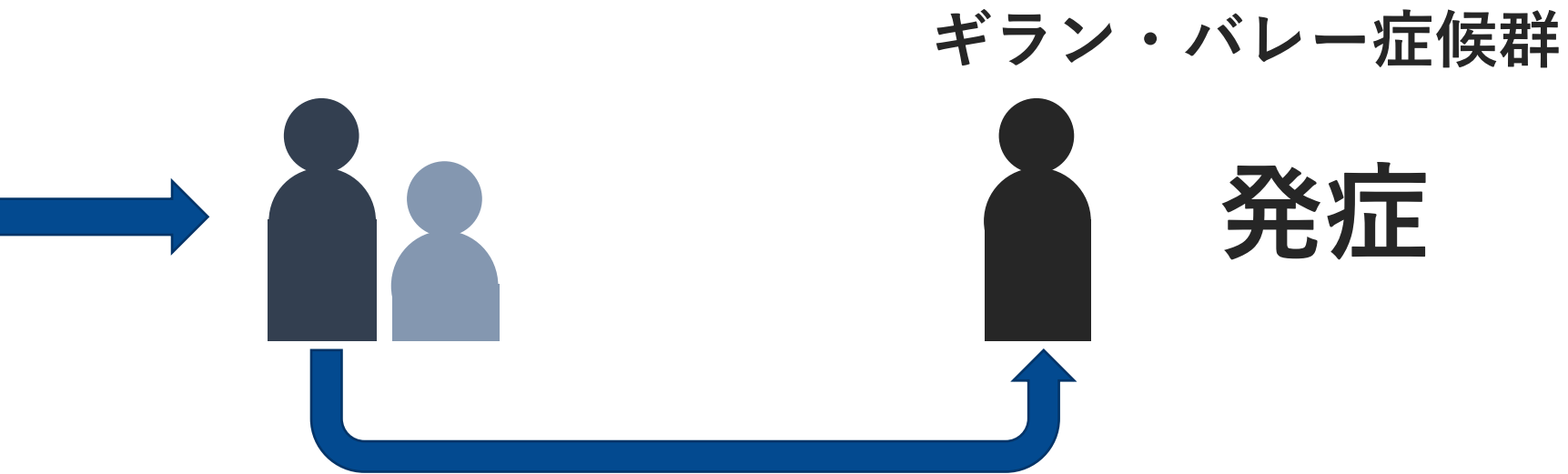
(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE2

兵庫県の事例



その数週間後に

CASE2 兵庫県事例

父親がギラン・バレー症候群を発症、四肢の麻痺により後遺障害1級と認定されました

1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE2 兵庫県の事例

高額な損害賠償

1億円



原因となった飲食店は、1億円もの損害賠償を支払うこととなりました。

1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE2 兵庫県の事例

高額な損害賠償

1億円



加熱不十分な鶏肉料理を提供しているお店で、
これまで食中毒が起きていないとすれば

1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE2

兵庫県の事例

高額な損害賠償

1億円



こんなこと
になるなんて...



ただ運が良かっただけかもしれません

表示例

国産鶏もも肉（加熱用）

保存温度	100g当たり(円)	正味量(g)
4℃以下	100	300



消費期限
R6.2.1

300円

加工者 福岡県福岡市〇区〇〇〇-〇
株式会社〇〇〇〇〇



使用する鶏肉や販売する鶏肉の表示について、

表示例

国産鶏もも肉（加熱用）

保存温度	100g当たり(円)	正味量(g)
4℃以下	100	300



消費期限
R6.2.1

300円

加工者 福岡県福岡市〇区〇〇〇-〇
株式会社〇〇〇〇〇

飲食店営業や製造業の方、仕入れている鶏肉の
表示、伝票を確認してください

肉 (加熱用)

当たり(円) 正味量(g)
100 300

消費期限
6.2.1

300円

福岡市〇区〇〇〇-〇
〇〇〇〇〇

加熱用

生食不可

「加熱用」や「生食不可」の表示は
ありませんか？



肉 (加熱用)

当たり(円)	正味量(g)
100	300

消費期限
6.2.1

300円

福岡市〇区〇〇〇-〇
〇〇〇〇〇

加熱用

生食不可


中心部まで十分加熱

これらの記載がある鶏肉は、
必ず中心部まで十分に加熱しましょう



肉 (生食用)

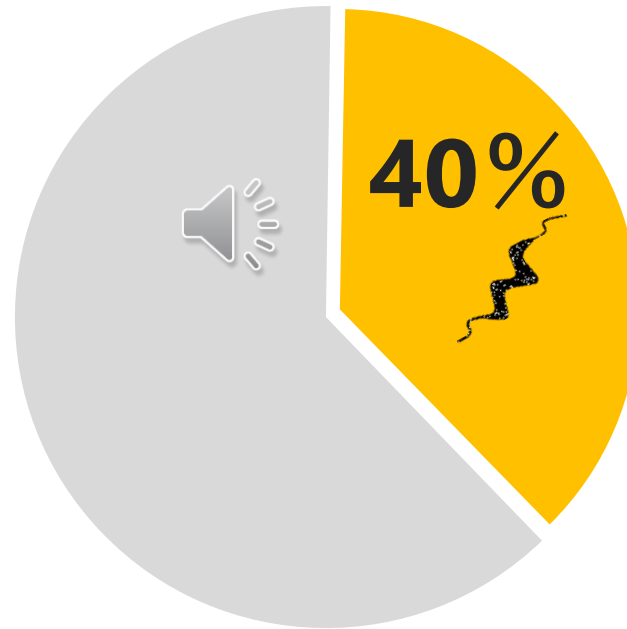
当たり(円) 正味量(g)
100 300

消費期限
6.2.1

300円

福岡市〇区〇〇〇-〇
〇〇〇〇〇

生食用



生食可のものでも、40%程度汚染されている
というデータもあります

肉 (生食用)

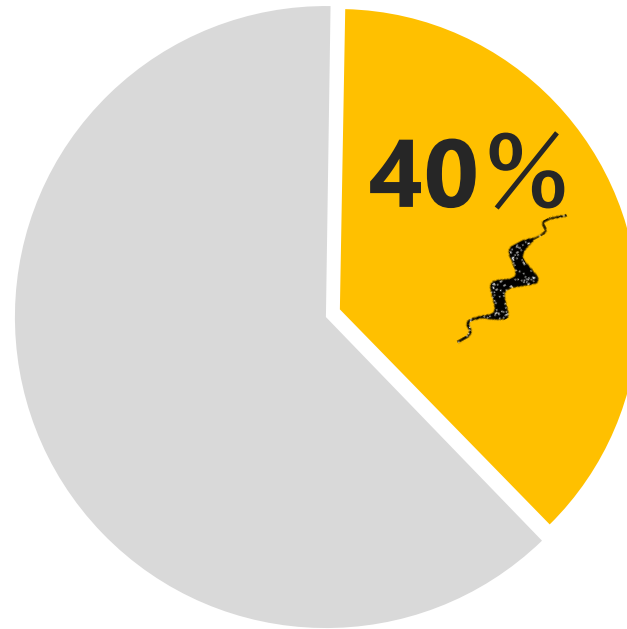
当たり(円)	正味量(g)
100	300

消費期限
6.2.1

300円

福岡市〇区〇〇〇-〇
〇〇〇〇〇

生食用



食中毒のリスクがないとは言いきれません



(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

肉 (生食用)

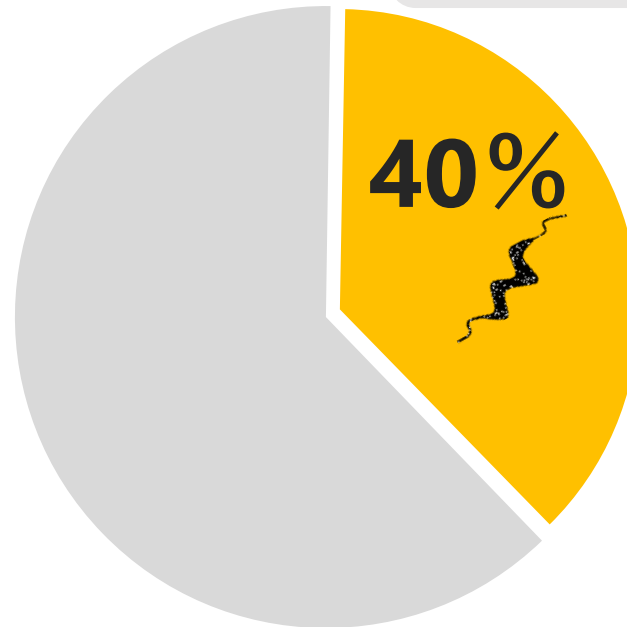
当たり(円)	正味量(g)
100	300

消費期限
6.2.1

300円

福岡市〇区〇〇〇-〇
〇〇〇〇〇

生食用

生食用表示基準がある
のは鹿児島県のみ

なお、「生食用」表示基準があるのは、
全国で鹿児島県のみです



肉 (加熱用)

記載なし

当たり(円)	正味量(g)
100	300

消費期限 6.2.1	300円
---------------	------

福岡市〇区〇〇〇-〇
〇〇〇〇〇

それとも、何も記載がなかったですか？



肉 (加熱用)	
当たり(円)	正味量(g)
100	300
消費期限	
6.2.1	300円
福岡市〇区〇〇〇-〇	
〇〇〇〇〇	

記載なし

仕入れ元に用途を確認

記載がないものは、
仕入れ元に必ず用途を確認しましょう

表示例

国産鶏もも肉（加熱用）

保存温度	100g当たり(円)	正味量(g)
4℃以下	100	300



消費期限
R6.2.1

300円

加工者 福岡県福岡市〇区〇〇〇-〇
株式会社〇〇〇〇〇

そして

食肉販売業、食肉処理業、食鳥処理場の方



表示例

国産鶏もも肉 ()

保存温度
4℃以下100g当たり(円)
100正味量(g)
300消費期限
R6.2.1

300円

加工者 福岡県福岡市〇区〇〇〇-〇
株式会社〇〇〇〇〇

出荷する鶏肉の容器包装や伝票などに
用途を記載していますか？



表示例

国産鶏もも肉

保存温度
4℃以下100g当たり(円)
100正味量(g)
300消費期限
R6.2.1

300円

加工者 福岡県福岡市〇区〇〇〇-〇
株式会社〇〇〇〇〇加熱用って書いてないから
生食で出していいかな

生食用として納品していなくても、表示がない
ことで勘違いさせているかもしれません

表示例

国産鶏もも肉 (加熱用)

保存温度
4℃以下100g当たり(円)
100正味量(g)
300消費期限
R6.2.1

300円

加工者 福岡県福岡市〇区〇〇〇-〇
株式会社〇〇〇〇〇

必ず「加熱用」「生食不可」等を明記するよう
にしましょう