

(公社) 福岡市食品衛生協会 F A X 情報サービス 令和元年 8 月 236 号

平成 30 年、福岡市内で発生した食中毒 32 件の内、半数以上の 17 件がカンピロバクター属菌によるものでした。そのほとんどが、加熱用鶏肉の加熱不十分又は生食での提供でした。

今月号では、カンピロバクター食中毒の特色と問題点について説明します。

1. カンピロバクター属菌って？

カンピロバクター属菌は、牛、豚、ニワトリ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌しています。カンピロバクター属菌には、いくつか種類がありますが、食中毒を引き起こす主な菌種はカンピロバクター・ジェジュニとカンピロバクター・コリです。カンピロバクター属菌は、ヒトや動物の腸管内でしか増殖できず、乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅するなどの特性を持っています。一方で、数百個程度と比較的少ない菌量を摂取することで食中毒を引き起こす怖い菌です。

2. 新鮮な鶏肉なら安全ではないのですか？

原因食品（推定含む）のほとんどは、鳥刺し、鳥たたき、中心部が生焼けの焼き鳥といった、生又は加熱不十分な鶏肉です。小売店で販売されている国産鶏肉の汚染率は、32～96%と高率に汚染されています。

カンピロバクターは少ない菌量でも食中毒を起こすため、鶏肉にカンピロバクターが付いているとすれば、鮮度の良し悪しとは関係なく食中毒を起こす可能性があります。

生や半生状態で提供する **あなたのお店は大丈夫ですか？**
鶏肉や鶏肉製品を扱っている場合、メニューを見直しましょう！

予防方法

- ◆ **中心部まで十分に加熱**（鶏肉の場合、中心部を75℃で1分間以上）
- ◆ **食肉と他の食品と調理器具や容器を分けて処理・保管**しましょう。
- ◆ **食卓でお召し上がりの際は十分に手を洗ってから**お召し上がりください！
またお召し上がり後は調理器具も**使用後に消毒・殺菌**しましょう！

厚生労働省 HP：「飲食店業者向けリーフレット」一部抜粋

3. 生食用の鶏肉の確認はどのようにしたらよいですか？

取り扱う鶏肉が加熱用かどうか、製品包装の表示や商品規格書の情報を見て確認しましょう。
例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」

4. 万が一食中毒が起きたらどうなるの？

厚生労働省は、飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例では、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客に提供していたことが判明したことから、各自治体に向け、次の場合には、警察等との連携や告発等、厳正な措置を講じるよう依頼しています。

①加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことによりカンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合

②広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする鶏肉が加熱用であることを認識しつつも、チェーンの複数店舗で生食等料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合 ☆必ず、生食用かどうかを仕入れ段階で確認してください。

※ 検査のご依頼、ご相談などお気軽に下記へお問い合わせ・ご連絡ください。

〔検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関 公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所
福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階
TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>

【FAX情報に関するお問い合わせ先】 公益社団法人福岡市食品衛生協会 TEL 092-651-5111

【休日のご案内】 ● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます。