

●カンピロバクター食中毒 Q&A



Q 「生食用」の鶏肉は流通している？

A 飲食店に卸されている鶏肉はほぼすべてが「加熱用」です。
食中毒が発生した施設では、表示などにより「加熱用」となっている
鶏肉を生又は加熱不十分な状態で提供していました。

Q 新たなメニューを考えた時の注意点や、「低温調理」で安全に提供するために気をつけることは？

A 中心温度が75℃で1分以上加熱されているか、適切な加熱条件を確認した上で提供してください。
(肉の厚さなどによっても加熱条件は変わります。)

見た目は同じ！

低温調理は、殺菌のためには長時間の加熱が必要です。肉断面の色からは十分加熱されたか判断が難しいため、中心温度計で温度を測定し、中心温度と時間が条件(※)を満たしているか必ず確認してください。

※75℃1分以上と同等の十分な加熱時間は、
例えば、63℃で30分、70℃で3分

食肉内部の最低温度が
加熱温度と同じ温度に
なった時点
(加熱不十分な状態)



衛生規準※を
満たした状態



※63℃30分間

画像、データ出典:内閣府食品安全委員会ホームページ
「令和2年度内閣府食品安全委員会調査事業 加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発報告書」より

カンピロバクター食中毒事案に対する告発について

(H30.3.29付、厚生労働省通知)

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事業者に対し、警察等との連携や告発等の厳正な措置を講じる。

食中毒を予防しよう!
カンピロバクター編

名古屋市
食品安全・安心学習センター

【動画】食中毒を予防しよう!カンピロバクター編

カンピロバクター食中毒の**特徴**および**予防ポイント**を動画で紹介!
市公式YouTube「まるはっちゅ〜ぶ 3ch」にて公開中!

視聴はコチラから▶



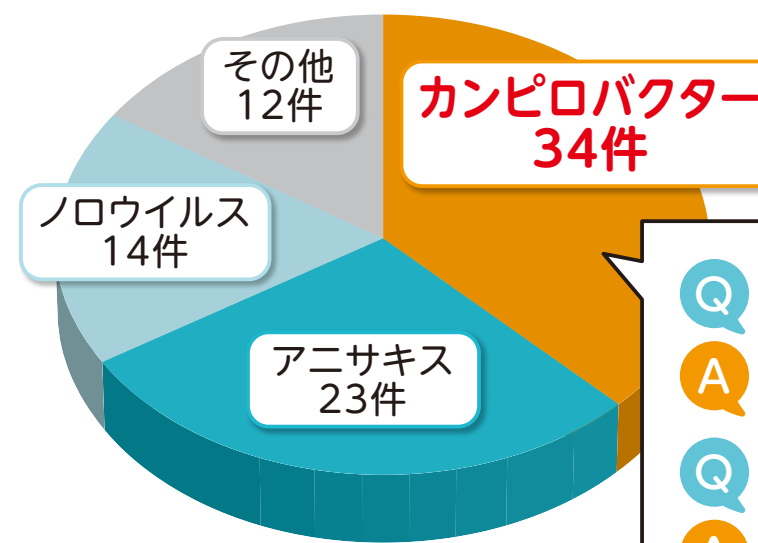
令和6年5月

鶏肉料理を扱う事業者の方へ

おいしい鶏肉料理を安全に
提供するために

知っておくべきこと

～カンピロバクター食中毒を防ぐために～



市内の食中毒発生件数
(平成31年～令和5年)



カンピロバクターによる食中毒は
市内で発生した食中毒の原因**「第1位」**

Q 原因となった施設は？

A すべて**飲食店**で発生しています。

Q 店で提供されていたメニューとは？

A 主に**生又は加熱不十分な鶏肉料理※**です。
例) 鶏刺し、鶏ユッケ、鶏レバ刺し、砂肝刺し、鶏タタキ、
ささみの霜降り、炙り焼きレバー、
(加熱不十分な)焼鳥 など ※30件/34件 約88%

Q 夏場に発生している？

A **年間を通じて**発生しています。

「新鮮だから生で食べられる」は

間違い!



「肉の表面を加熱すれば大丈夫」は

間違い!

鶏肉の重要なハザード
(危害要因)を理解し、
なぜ「**間違い!**」なのかを
考えます。



次面へ▶

名古屋市保健所・保健センター



HACCPに沿った衛生管理により鶏肉料理を安全に提供する

鶏肉の重要なハザード(危害要因)を理解する

カンピロバクター食中毒とは?

【カンピロバクターの特徴】

- 鶏や牛などの腸内等に存在する。
- 数百個程度の**少ない菌数でも感染**する。
- 冷蔵・冷凍温度下でも長期間生存し続けるが、**通常の加熱処理で死滅**する。



名古屋市衛生研究所 撮影

【食中毒の症状】

- 潜伏期間は1～7日(平均3日)で、腹痛、下痢、発熱、嘔吐等を発症する。
- 合併症として**ギラン・バレー症候群**を発症することもある。

ギラン・バレー症候群とは?

神経疾患で、下肢の麻痺から始まり、顔面神経麻痺、複視、嚥下障害がみられ、呼吸麻痺が進行して死亡する場合があります。15～20%が重症化し、致死率は2～3%あると言われています。これまでにカンピロバクター食中毒により患者がギラン・バレー症候群を発症し、**1億円を超える賠償金**を求められた事例もあります。

カンピロバクターによる汚染状況は?

カンピロバクター検出率(鶏肉)

食鳥処理場



カット鶏肉
67.4%

食肉販売店



鶏もも肉
42%

鶏むね肉
40%

食鳥の解体・処理・加工段階においてカンピロバクターの交差汚染は完全には防げません。

**「新鮮だから
生で食べても安全」
ではありません!**



厚生労働省「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」

鶏肉や鶏内臓からはカンピロバクターが高率に検出されるため、**管理すべき重要なハザード**です!

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理を活用し、安全でおいしい鶏肉料理を提供してください。

次面へ▶

提供する鶏肉料理の調理工程と衛生管理を確認する

「小規模な一般飲食店事業者向け手引書」の第2グループまたは第3グループ(加熱するもの)で管理します。



原材料の受入

- 仕入れている鶏肉が「加熱用」ではないか表示や伝票で確認する。



食鳥処理業者や卸売業者は、販売する鶏肉に「加熱用」等と表示し、加熱調理が必要な旨を情報伝達します。



原材料の保管

- 他の原材料(サラダ用野菜等)との接触を防ぐ。



下処理

- 生肉に触れた手や包丁、まな板はカンピロバクターなどで汚染されるので、十分洗浄・消毒する。

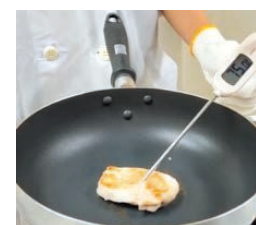
重要管理



加熱調理

- **75℃で1分以上**または同等条件で加熱されていることを確認

例)・量と火の強さ、加熱時間で確認
・色、肉汁、触感で確認
・中心温度計で確認



**カンピロバクターは鶏肉の内部に入り込むため、
中心部まで十分に加熱する必要があります。**

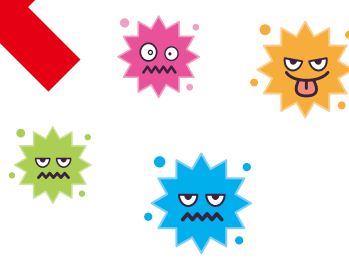
生の状態



しもふり・タタキ



中心部を75℃ 1分加熱



鶏ささみの加熱実験で、15秒間湯通しを行っても、カンピロバクターを検出しました。

**「肉の表面を加熱すれば大丈夫」
ではありません!**

