

5月23日にPLAZA総合法律事務所様と合同で実施した緊急特別セミナー『最近多発したノロウイルス食中毒の現状と対策』についてたくさんの反響をいただき、ありがとうございました。対策方法やノロウイルス拭き取り検査について等遠慮なくお問い合わせください



カンピロバクター～細菌性食中毒事件発生件数ワースト一位

生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。カンピロバクター食中毒は、他の細菌性食中毒と酷似する症状が見られ、まれにギランバレー症候群(感染してから数週間後に、手足の痙攣や顔面神経麻痺、呼吸困難などが起こる)に進展することがあるため、より一層注意が必要となります。

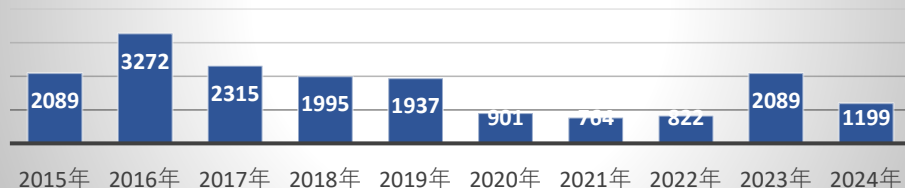
■ 食中毒統計

2024年度細菌性食中毒病因物質別発生件数



細菌性食中毒320件の内、カンピロバクターが208件を占める

カンピロバクター食中毒発生状況 (患者数)



2020～2022年はコロナ禍で減少しているが、毎年2000～3000人が発症しています

厚生労働省食中毒統計から引用

■ 2025年に発生したカンピロバクター食中毒の推定原因食品

- | | | |
|----|--------|----------------------------|
| 1月 | 埼玉県飲食店 | 鶏刺し、鶏なめろう、鶏レバ刺し、砂肝刺し、串焼きなど |
| 2月 | 浜松市飲食店 | 白レバー炙り |
| 3月 | 神戸市飲食店 | 鳥刺し |
| 5月 | 長崎市飲食店 | もつ刺し |

生や加熱不十分が原因のメニューが多数
→食品事業者の4割が理解していない！

特例 群馬県→町が管理する水道水(水道水が貯水されている配水池の水が汚染)

■安全な鶏肉料理を提供するために

鶏肉の生食は法律で禁止されていますが、厚生労働省では基本的に十分加熱して提供するように注意喚起しています

「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります

食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

(厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」)

加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、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

表示例：「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」など



鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典：食品安全委員会)

■カンピロバクター食中毒防止対策

食肉の中心部までしっかり加熱！

食肉の中心部まで75℃1分以上加熱しましょう

中心温度を測定し加熱条件と仕上がり状態を検証し調理手順を決めましょう

人の手、生肉からの二次汚染に注意！

生肉を扱った後は専用の手洗いシンクで十分に手洗いを行いましょう

生肉専用の保管場所を決め、食肉のドリップが他の食品に付着しないよう密封保管、受け皿等を使用する、他の食材と分けて保管など具体的なルールを決めて管理をしましょう

調理器具、設備からの二次汚染に注意！

まな板や包丁、調理器具などは、用途ごとに使い分け、下処理用(食肉処理など)と調理用、加熱調理済み食品用と生食食品用などを区別しましょう

器具類の洗浄、消毒はマニュアルに沿って実施、また、二次汚染のリスクを減らすため調理工程を明確にする作業動線も整理しましょう

お客様にわかりやすい注意喚起！

焼肉店などでは食べる箸のほかに、生肉を扱うための専用トングまたは箸を提供し、食べる箸との使い分けを呼びかけ、十分に加熱する旨をアナウンスしましょう

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階

TEL: 011-242-8288