

カンピロバクターによる食中毒にご注意ください

カンピロバクターによる食中毒は全国の食中毒発生件数の中で2017年は第1位、2018年以降はアニサキスに次ぐ第2位と発生件数の多い状況が続いています(2017~2021年の統計)

◆カンピロバクター食中毒の原因と原因施設

鶏肉を生のまま提供や鶏肉料理の加熱不足、また調理中の取り扱い不備による二次汚染が強く示唆されています。原因施設別では約75%が飲食店で発生しています(2012~2021年の統計)

◆主な鶏肉料理

鶏レバーやささみ等の刺身、鶏肉のたたき・鶏わさ等の半生製品、加熱不足の調理品

◆カンピロバクターの特徴

感染力が強く、少しの菌でも食中毒を起こすので鮮度が良くても関係ありません。鶏肉は十分に加熱することが必要です。また低温でも長時間生き残ります。

◆カンピロバクターの症状

下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などであり多くの患者は1週間程度で治癒。また潜伏期間が1~7日間とやや長いことが特徴。まれに感染数週間後に手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす『ギラン・バレー症候群』を発症することがあるため注意が必要



カンピロバクターは熱に弱いので、充分加熱して調理しましょう。

食中毒事例1: 原因は加熱不十分な焼鳥を提供

飲食店を5人で利用し焼鳥(レバー、せせり、ささみ等)、鶏皮ポン酢、冷やしトマトを食べ、3人に下痢、発熱、腹痛などの症状が発生
不適切な要因:

- ①焼鳥(レバー)を焼きすぎない状態で提供したいと考え、余熱で中に火が通る程に調理していた
- ②他の種類の焼鳥も内部まで十分に加熱しているかを確認する方法を定めておらず経験により判断をしていた
- ③冷やしトマトは肉用と野菜用でまな板、包丁を使い分けていたが、シンクや洗浄用スポンジは使い分けていなかった

食中毒事例2: 原因は焼き肉店で加熱不十分なまま牛レバーを喫食

焼肉店を4人で利用し焼肉(牛レバー、カルビ、牛ハラミ等)、サンチュ、キムチ等を食べ全員に下痢、発熱、腹痛などの症状が発生
不適切な要因:

- ①過去にこの店を利用した際に、従業員から「うちのレバーは生でも大丈夫なくらい新鮮です」と聞いたことがあり、牛レバーは表面を炙った加熱不十分な状態で喫食従業員側は十分に加熱するよう口頭で伝えたと話していたが、利用客側は注意喚起はなかったとし注意喚起が十分に伝わっていなかった
- ②食肉と野菜の作業場所は分けていたが手洗いを手洗い設備でなくシンクで実施

『新鮮だから生でも安全』は間違い！！

鶏肉からのカンピロバクターの検出率は高く、加熱しなければ食中毒になって当たり前の食材です。現状では鶏肉の生食禁止という法的な強制力はありませんが、いかに新鮮でも生で食べる前提ではありません。

※近年、飲食店で生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発。店で出されているものだから安全というのは間違いです。



イベントで500名超の食中毒発生！！
飲食店が食肉を調理し提供するイベントで、加熱不十分な鶏肉を提供し、大型食中毒が発生しました。なお、イベントのHPに『新鮮だからこそできる鶏ささみ寿司』などとアピールしていました。

◆カンピロバクターの予防と対策

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、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器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！

食肉処理には専用の調理器具、容器を使用し、他の食材と調理工程を分けることで二次汚染を防止します。シンク・まな板・包丁・スポンジなどは、生肉用、野菜用と使用区分を明確にしましょう。

器具類の洗浄、消毒はマニュアルに沿って作業しましょう

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