

食中毒事件発生情報 第5号

焼鳥店などでカンピロバクター食中毒が多発しています

広島市でも、6月に焼鳥串が原因と疑われる食中毒事件が2件発生しました

令和5年6月に発生したカンピロバクター食中毒事件（一部）

発生日	発生場所	原因施設	概要	喫食メニュー	行政処分
6/11	広島県 広島市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ3人が腹痛、下痢、発熱等を発症。患者3人からカンピロバクターが検出された。	焼鳥（ねぎま、つくね、レバー、ささみ、ハツ）等	営業禁止 (6/17～6/19)
6/12	京都府 京都市	飲食店	当該施設で食事をした2グループ9人中、7人が腹痛、下痢、発熱等を発症。患者5人からカンピロバクターが検出された。	焼鳥（砂ずり、ササミ、つくね）、チキン南蛮等	営業停止 (6/20～6/22)
6/22	福井県 福井市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ6人中、5人が頭痛、腹痛、下痢、発熱等を発症。患者1人からカンピロバクターが検出された。	焼き鳥、塩レバー、鶏生レバー等	営業停止 (6/29～6/30)
6/23	沖縄県 浦添市	飲食店	当該施設で食事をした2グループ6人のうち、2人が発熱、下痢、腹痛等を発症。患者2人からカンピロバクターが検出された。	串焼き（レバー、ねぎま）、レバーペースト等	営業停止 (7/8～7/12)
6/30	広島県 広島市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ3人が腹痛、下痢、発熱等を発症。患者3人からカンピロバクターが検出された。	焼鳥（モモ、ねぎま、ぼんじり、レバー、砂ずり、せせり、はつ）等	営業禁止 (7/10～7/13)

中心部まで加熱しないとカンピロバクターは死滅しません！

フライパンで
片面1～2秒ずつ焼く



炭火焼台で
2～3分程度焼く



炭火焼台で
5～6分程度焼く



■「新鮮だから大丈夫」「表面を加熱すれば安心」ではありません

菌は肉の内部にもいるため、中心部まで十分加熱しましょう（中心温度75℃以上で1分以上）
市販の鶏肉の81%からカンピロバクターが検出されています（広島市保健所H27年度調査）

■半生の鶏肉料理を扱っている場合は、メニューを見直しましょう

平成28年には賠償額1億円の食中毒事件が発生しています（兵庫県内）

©広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

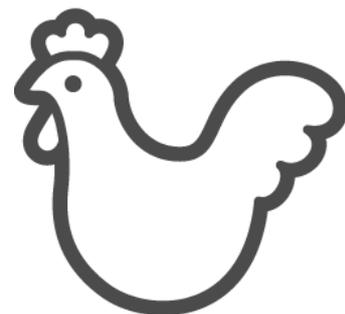
広島市食品安全情報センターニュースで検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であつたり、患者数などが変わったりする場合があります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

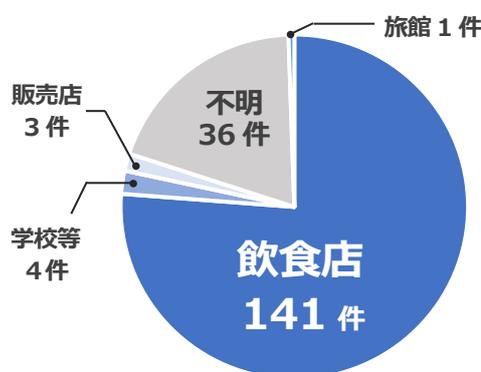
鶏レバーや鶏刺し、焼鳥など 加熱不十分な鶏肉による 食中毒に注意してください



① 令和4年カンピロバクター食中毒発生状況（全国）

令和4年に全国で発生したカンピロバクター食中毒事件（185件）のうち、**76%が飲食店**で提供された食事を原因として発生しています。

【厚生労働省 令和4年 食中毒統計資料 食中毒発生事例】



👉 カンピロバクター食中毒の予防のポイント

肉を生や半生で提供しない

- 肉は中心部まで十分に加熱する
中心温度 75℃以上で1分以上！
- 勘や経験に頼らず、中心温度計を使って定期的に中心温度を測定し、加熱条件を検証する。
- 鶏刺しや鶏タタキなど、鶏肉を生や半生の状態で提供しない。
- 低温調理は加熱条件を守って調理しましょう

鶏肉は食生活に欠かせない食材です！

菌を他の食品につけない

- 肉汁が他の食品につかないよう、冷蔵庫内での区分保管など、保存方法に気をつける。
- 調理器具は生肉用と他の食品用で使い分ける。
- 生肉を扱った調理器具は、しっかり洗浄・消毒する。
- 生肉に触れた手は、しっかり洗ってから他の食品を取り扱う。

安全においしく食べてもらいましょう。