カンピロバクターによる食中毒

広島市内におけるカンピロバクター食中毒の発生状況

- 広島市でもカンピロバクターによる食中毒は多く発生しています。
- 令和５年は、**４件、２４人**が食中毒として判断されました。
- 原因となった多くの飲食店では、加熱不十分の焼鳥や鶏刺し、鶏のタタキ、鶏レバ刺しなど、**生や半生の状態で鶏肉やレバーを提供していました**。

カンピロバクターとは

- 鶏のお腹にいる常在菌。鶏は病気をおこさない。
- 鶏をお肉に加工するときに、鶏のお腹の中の菌が人間が食べる肉の部分に付いてしまうので、鶏肉が汚染される。

【特徴】

- １００個程度の少量の菌で食中毒が起きる！
- 熱には弱いので、肉をよく焼けば殺菌できる。

【症状】

- 主な症状：下痢、腹痛、発熱など（ひどいと入院することも）
- 潜伏期間：１～７日（平均２～３日）

※ 食中毒の症状が治まった後、神経麻痺などの重篤な症状を併発し、後遺症として残ることがある！

◆カンピロバクター食中毒を防ぐ２つのポイント◆

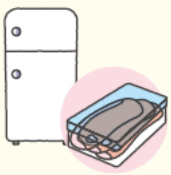
肉を生や生焼けで食べない！

☑ カンピロバクターは食品の**中心温度を７５℃で、１分間以上加熱**することで死滅します。湯引き（湯にくぐらせる）程度では殺菌効果はありません。

☑ 半分に切った断面の中心の色が全部変わっていることを確認しましょう。

肉からの二次汚染を防ぐ！

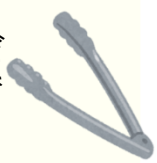
☑ 生肉を取り扱った後は、**必ず石けんで手を洗いましょう。**



☑ 冷蔵庫内では肉汁が他の食品を汚染しないよう、密閉容器等に入れ、未加熱のまま食べる食材とは**区別して保管**しましょう。

☑ 生肉を取り扱ったまな板・包丁などは**よく洗浄**し、**熱湯や消毒液などで消毒**しましょう。

☑ 焼肉の際は**生肉専用の**トングなどを用意し、生肉を触った「はし」で食べないようにしましょう。



カンピロバクター食中毒に関する５つのこと

1 鶏肉はカンピロバクターに結構な確率で汚染されている！

食鳥処理場の衛生状況によっても異なりますが、鶏肉の81%がカンピロバクターに汚染されているという検査データがあります。

平成２７年広島市調べ

2 「新鮮だから生で食べても安全」は大間違い！

カンピロバクターは熱や乾燥に弱く、空気に触れると時間の経過とともに菌は弱ります。
つまり、新鮮な鶏肉ほどカンピロバクターの菌数が多く、感染する可能性が高いため実は危険なのです！

3 「冷凍すればカンピロバクターは死ぬ」は大間違い！

１０度以下の低温や凍結状態でも長期間生存でき、冷凍した鶏肉の32%からカンピロバクターが検出されています！

4 「表面を加熱すれば安全」は大間違い！

実験を行ったところ、鶏肉を中心部まで加熱しないとカンピロバクターは死滅しないことが分かりました。

メニュー		表面温度	中心温度	焼き方	焼き加減		結果
タタキ（あぶり）		35～42℃	33.9℃	フライパンで、片面を1～2秒ずつ焼く。	表面1ミリほどがピンク色から白色に変化。		陽性
串焼き	レア	60～62℃	39.1℃	炭火焼き台で、2～3分程度焼く。	表面から2～3ミリほどがピンク色から白色に変化。		陽性
串焼き	ミディアム	60～63℃	48.9℃	炭火焼き台で、5～6分程度焼く。	表面から8ミリほどが白色に変化。中心部分はピンク色。		陽性

5 神経麻痺などの重篤な症状を併発し、後遺症として残ることも！

【ギランバレー症候群（GBS）】

- 筋肉を動かす運動神経の障害により、手や足に力が入らなくなる病気で、特定疾患（難病）に認定されています。
- 発症は全年齢にみられ、人口１０万人あたり、1.15人と推定されています。
  → 年間日本で1,300～2,600人程度
- 発症前にカンピロバクターなどの細菌やウイルスによる感染（先行感染）があったことが確認されている事例もあります。
- 一般的には先行感染から１～３週後に発症し、２～４週以内に症状はピークを迎えて、徐々に改善していきますが、重症化（GBSの15～20%）すると、寝たきりや、呼吸困難になり、後遺症が残る場合や死に至る場合（GBSの2～3%）もあります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所）　☎ 082-241-7437　（R-23-13）