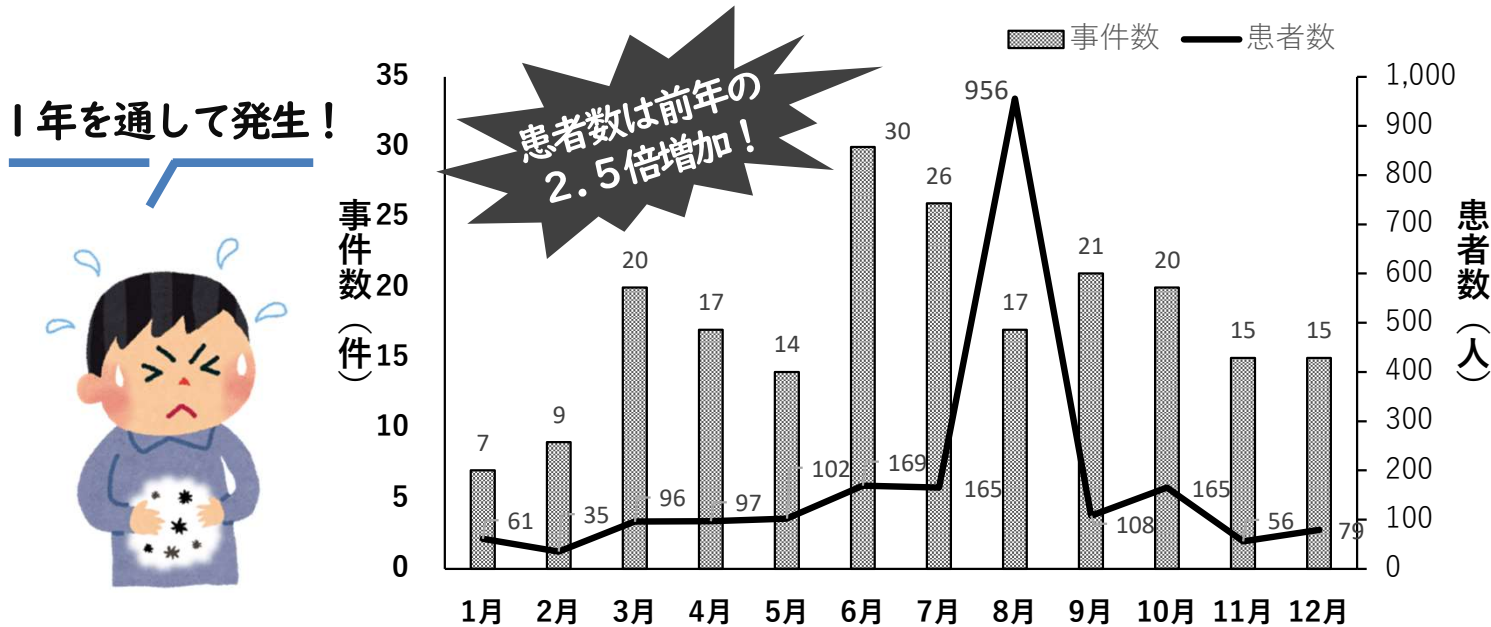


# カンピロバクターによる食中毒の発生状況

## 令和5年カンピロバクター食中毒月別発生件数・患者数（全国）



## 令和5年までに広島市で起きたカンピロバクター食中毒事件（一部掲載）

■原因食品 豚レバ刺し（低温調理品）、鶏の白レバーたたき（低温調理品）、鶏わさ、よだれ鶏等  
 ■患者数 8名  
 ■概要 飲食店で食事をした18名中8名が下痢、発熱、腹痛等を発症。患者及び原材料の豚レバー、鶏レバー(参考品)からカンピロバクターを検出。

■原因食品 焼き鳥（もも、ずり、ささみ等）等  
 ■患者数 3名  
 ■概要 飲食店で食事をした3名中3名が下痢、腹痛等を発症。患者及び原材料のささみ(参考品)からカンピロバクターを検出。ささみの焼き加減の検証実験では中心まで十分加熱されていなかった。

■原因食品 鶏のたたき、鶏の炭火焼、串等  
 ■患者数 4名  
 ■概要 飲食店で食事をした6名中4名が下痢、発熱、腹痛等を発症。患者及び原材料の鶏肉(参考品)からカンピロバクターを検出。

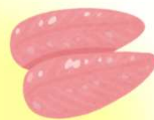
■原因食品 白肝、串（せせり、ねぎま等）  
 ■患者数 3名  
 ■概要 飲食店で食事をした7名中3名が腹痛、発熱、下痢等を発症。患者及び原材料の鶏肉（参考品）からカンピロバクターを検出。白肝は、表面をバーナーで炙る程度で、中心部まで十分に加熱されていなかった。

■原因食品 ささみの昆布締め、合鴨のロースト等  
 ■患者数 3名  
 ■概要 飲食店で食事をした4名中3名が腹痛、下痢、発熱を発症。患者からカンピロバクターを検出。

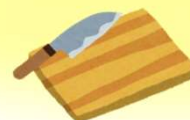
■原因食品 鶏レバ刺し（低温調理品）  
 ■患者数 8名  
 ■概要 飲食店で食事をした8名中8名が腹痛、下痢、発熱等を発症。患者からカンピロバクターを検出。鶏レバ刺しは毎回の中心温度測定や記録がされていなかった。



**生・半生・加熱不足の食品**



**調理器具等を介した二次汚染**



# 食中毒予防のポイント

## 加熱の徹底



✓ **中心部を75℃以上で1分間以上加熱する。**

▶ **内臓肉、たれ付肉、ミンチ肉などは特に中心部まで加熱を！**

- ☑ 広島市内で起きたカンピロバクター食中毒事件の原因施設の多くでは、生や半生の鶏肉（刺身、たたき等）が提供されていました。また、**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**（平成27年度広島市保健所調査）。
- ☑ 食中毒が起きた施設でささみ串の再現実験を行ったところ、焼き上がった直後の中心温度は75℃に達しておらず、75℃1分以上という加熱条件が満たされていませんでした。経験や感覚ではなく、**中心温度計**を用いて加熱条件を検証しましょう。

## 二次汚染の防止



✓ **生肉を取り扱った後の手指や調理器具は、その都度、洗淨・消毒する。**

✓ **肉汁が、生で食べる野菜や調理済みの食品に付かないよう、保存方法等に気をつける（冷蔵庫内での区分保管など）。**

- ☑ 調理器具（包丁やまな板など）で生の肉類をカットし、器具や手指を十分洗淨・消毒せずに生野菜などを取り扱っていると、調理器具や手指を介してサラダ等の食品にカンピロバクターが付着する可能性があります（**二次汚染**）。

## お客さまへの注意喚起

✓ **鍋物、焼肉、バーベキューでは、生肉を扱う箸と食べる箸をそれぞれ用意し、使い分けるよう促す。**

✓ **調理方法や加熱の程度をお知らせする。**



✓ **「肉を生で食べると食中毒になるリスクがあります」  
「小さなお子さんや高齢の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう」など注意喚起をする。**

- ☑ お客さまが自分で食肉を加熱し食べるようなお店では、営業者の方が気をつけても、お客さまが食肉を十分加熱しないで食べてしまうと食中毒は防げません。