

食中毒事件発生情報 第3号

焼鳥などを原因としたカンピロバクター食中毒が多発！

広島市でも、6月11日に焼鳥串が原因と疑われる食中毒事件が発生しました

令和5年4月～6月に全国で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
4/29	静岡県 藤枝市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ8人のうち、5人が腹痛、下痢、発熱等を発症。 患者4人からカンピロバクターが検出された。	串焼き（白レバー、ねぎま、つくね、ぼんじり、砂肝、厚切り牛タン）等
4/30	神奈川県 秦野市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ7人のうち、全員が下痢、腹痛、発熱等を発症。 患者からカンピロバクターが検出された。	串焼き（レバー、ぼんじり、ハツ、ささみ明太子）等
5/5	宮崎県 宮崎市	飲食店	当該施設で食事をした2グループ14人のうち、7人が下痢、腹痛、発熱を発生。患者3人からカンピロバクターが検出された。	鶏刺し、串焼、チキン南蛮、地鶏のたたき、唐揚げ等
5/17	東京都 豊島区	飲食店	当該施設で食事をした2人が下痢、腹痛、吐き気等を発症。患者2人からカンピロバクターが検出された。	焼き鳥
5/28	福岡県 福岡市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ13人のうち、6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（豚バラ、ウインナー、鶏レバー）
5/28	大阪府 堺市	飲食店	当該施設で食事をした4グループ7人のうち、6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。	鳥刺し、ももたたき、焼鳥（レバー、ネギマ、つくね、上モモ肉、ぼんじり、砂ずり、手羽先）等
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人のうち、全員が腹痛、下痢等を発症。 患者3人からカンピロバクターが検出された。	焼鳥串（ねぎま、つくね、レバー、ささみ、ハツ）等

■「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。

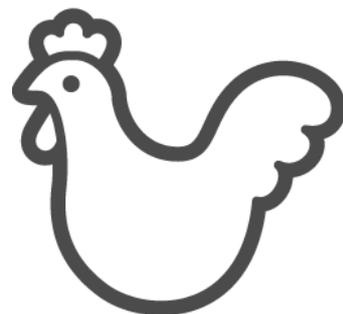
広島市食品安全情報センターニュース  で検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であつたり、患者数などが変わつ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）

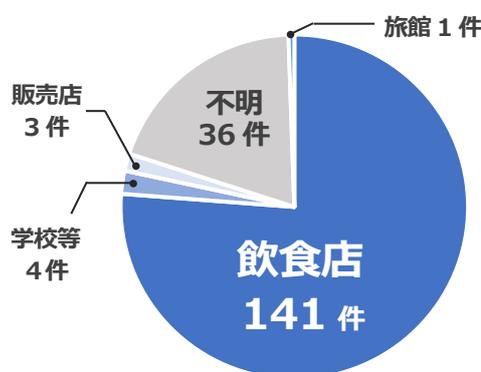
鶏レバーや鶏刺し、焼鳥など 加熱不十分な鶏肉による 食中毒に注意してください



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。