

# 食中毒事件発生情報 第4号

## カンピロバクターによる食中毒が多発しています

### 令和6年4月～7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
4/25	横浜市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ35人中 <b>23人</b> が下痢、腹痛、発熱等を発症。患者2人からカンピロバクターが検出された。	焼鳥（もも、つくね、レバー）、 <b>レバーカルパッチョ</b> 、鶏の素揚げ等	営業禁止（5/2～5/4）
6/16	北九州市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ63人中 <b>35人</b> が下痢、発熱、腹痛等を発症。（うち1人は入院）患者9人からカンピロバクターが検出された。	地鶏3種盛り合わせ（ <b>地鶏のたたき、むね肉たたき、砂ズリ[生]</b> ）等	営業停止（6/26～6/27）
7/13	埼玉県鶴ヶ島市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ7人中 <b>5人</b> が下痢、腹痛発熱等を発症。患者2人からカンピロバクターが検出された。	串焼（もも、レバー、ねぎ、ミニトマト、ベーコン）等	営業停止（7/23～7/25）
7/8	浜松市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ10人中 <b>8人</b> が下痢、腹痛、発熱等を発症。患者6人からカンピロバクターが検出された。	鶏刺し、鶏たたき、 <b>炙り鶏レバー</b> 、枝豆、豆腐サラダ等	営業禁止（7/18～）
7/15	仙台市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ5人中 <b>3人</b> が水様性下痢、発熱を発症。患者3人からカンピロバクターが検出された。	<b>焼鳥串盛り</b> （レバー等）、馬刺し、肉巻きおにぎり等	営業停止（7/23～7/25）

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）

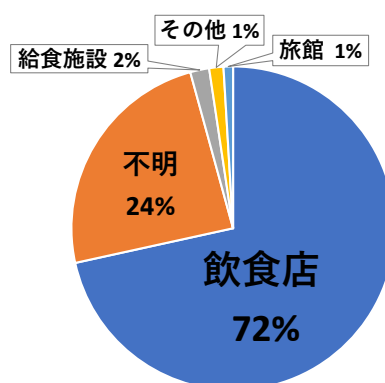
# 鶏レバーや鶏刺し、焼鳥など 加熱不十分な鶏肉による 食中毒に注意してください



## ① 令和5年カンピロバクター食中毒発生状況（全国）

令和5年に全国で発生したカンピロバクター食中毒事件（211件）のうち、**72%**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5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。