

食中毒事件発生情報 第2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7年4月～6月に国内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	行政処分
4/4	東京都	飲食店	当該施設で食事をした1グループ10人中6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。	低温調理の鶏レバ刺し等	営業停止 (4/16～4/20)
5/5	浜松市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ3人中3人全員が下痢、腹痛、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。	串焼き(ささみ、ぼんじり、皮等)、鳥スープ、サラダ等	営業禁止 (5/13～)
5/19	大阪市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ16人中7人が下痢、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。	鶏刺身盛り合わせ、串盛り合わせ等	営業停止 (5/26～5/28)
6/14 (利用日)	高松市	飲食店	当該施設で食事をした1グループ47人中12人が発熱、倦怠感、下痢等を発症。患者6人からカンピロバクターが検出された。	もずく、刺身(タイ)、煮物、から揚げ、茶碗蒸し等	営業停止 (6/25～6/27)

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

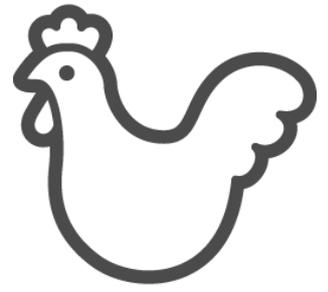


状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。

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) (N-25-2)

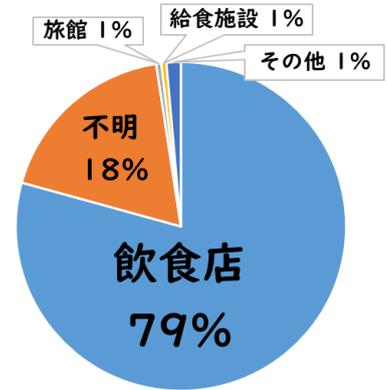
鶏レバーや鶏刺し、焼鳥など

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6年カンピロバクター食中毒発生状況(国内)

令和6年に国内で発生したカンピロバクター食中毒事件(208件)のうち、**79%**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6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。