

カンピロバクター食中毒

カンピロバクター食中毒

肉、特に生や加熱不足の鶏肉が
原因となる細菌性食中毒



(写真：東京都健康安全研究センター提供)

原因

肉、特に生や加熱不足の鶏肉
→ 鶏刺し・鶏わさ・鶏レバ刺し

手や調理器具を介して汚染を受けたサラダ



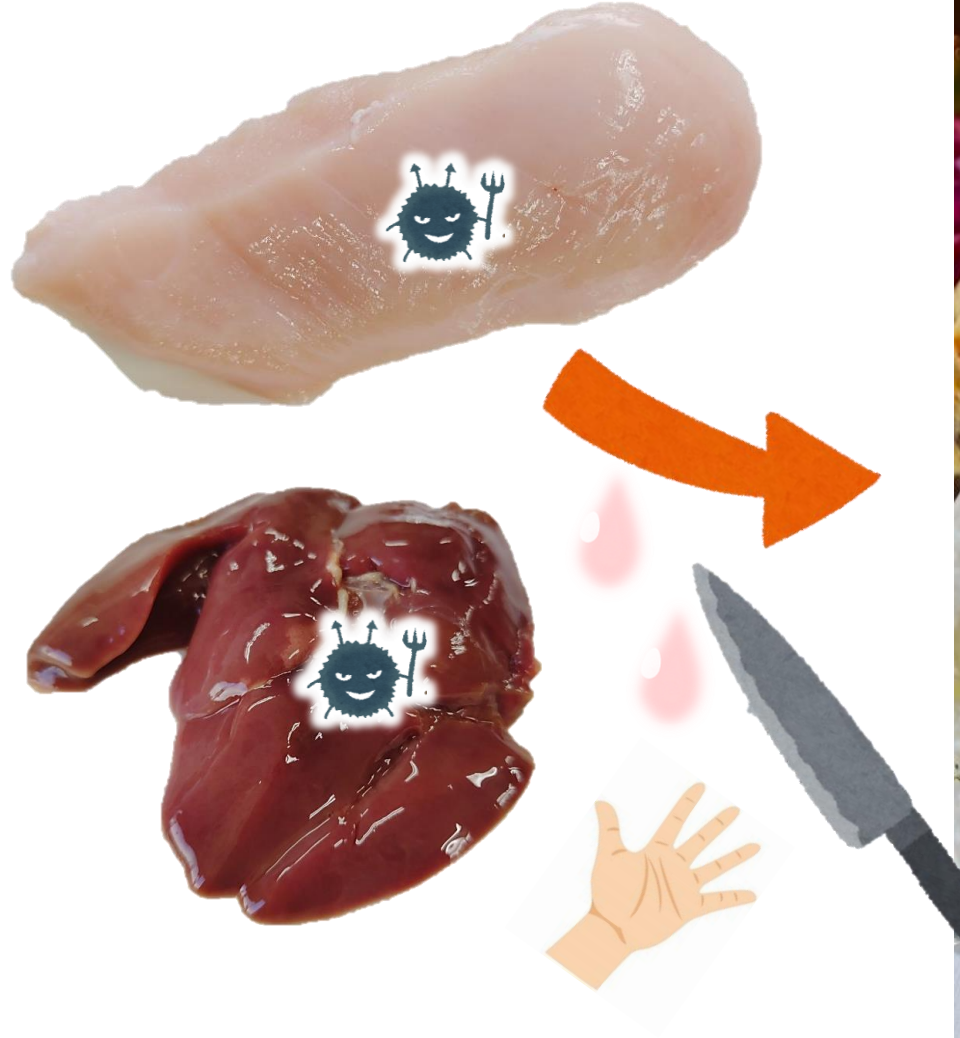
鶏刺し



鶏の湯引き

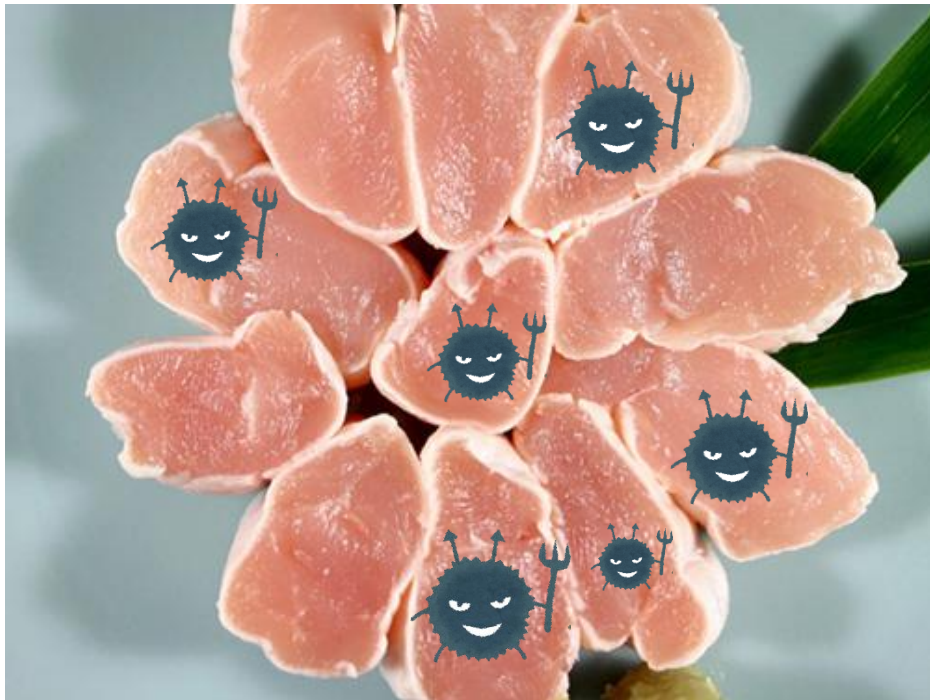


鶏のレバ刺し



カンピロバクター食中毒

肉、特に生や加熱不足の鶏肉が
原因となる細菌性食中毒



鶏の湯引き（表面のみ加熱）

原因

肉、特に生や加熱不足の鶏肉

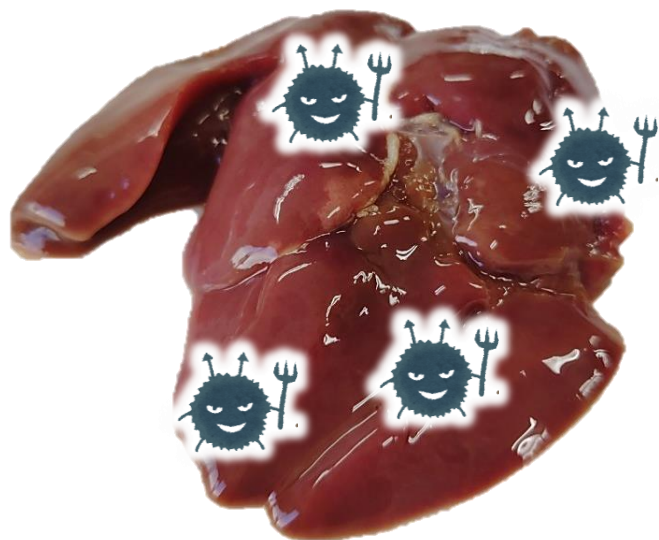
→ 鶏刺し・鶏わさ・鶏レバ刺し

手や調理器具を介して汚染を受けたサラダ

カンピロバクターは肉の内部にも入り込むので、鶏の湯引きや鶏タタキのように表面だけ加熱しても予防にはなりません

カンピロバクター食中毒

肉、特に生や加熱不足の鶏肉が
原因となる細菌性食中毒



鶏のレバー

原因

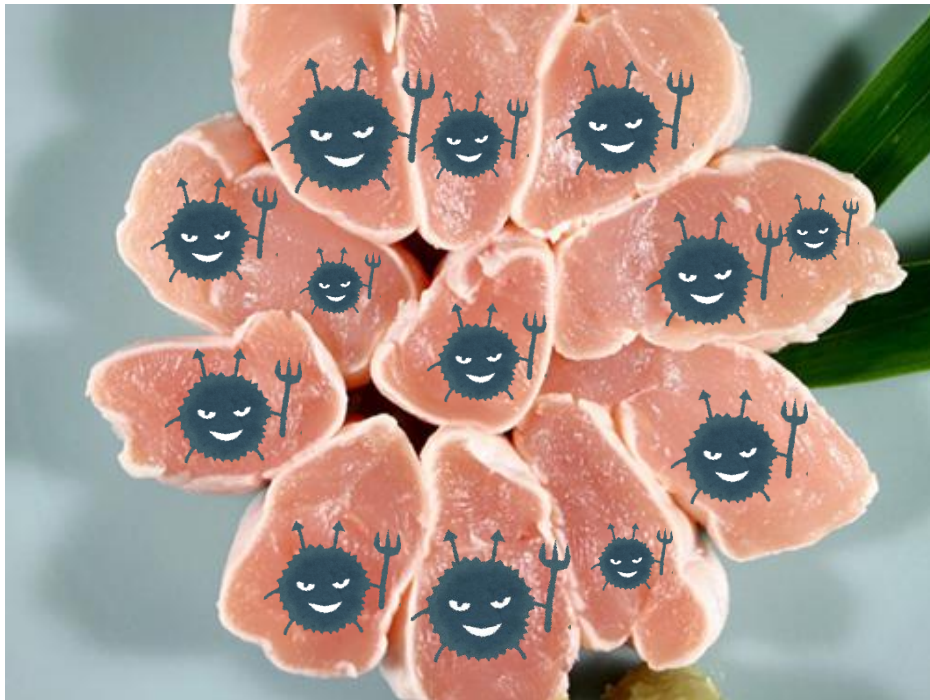
肉、特に生や加熱不足の鶏肉
→ 鶏刺し・鶏わさ・鶏レバ刺し

レバー（肝臓）にも、内部に菌が
いるのでレアの焼鳥（レバー）
などは危険！



カンピロバクター食中毒

肉、特に生や加熱不足の鶏肉が
原因となる細菌性食中毒



鶏の湯引き（表面のみ加熱）

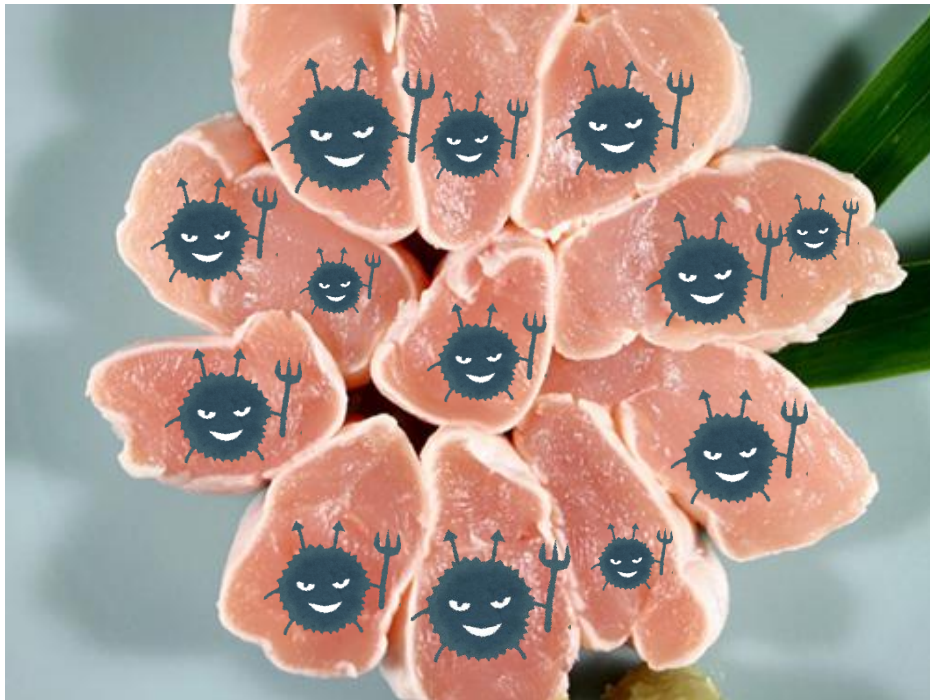
原因

肉、特に生や加熱不足の鶏肉
→ 鶏刺し・鶏わさ・鶏レバ刺し

新鮮な鶏肉ほどカンピロバクター
の菌数が多い傾向があります

カンピロバクター食中毒

肉、特に生や加熱不足の鶏肉が
原因となる細菌性食中毒



鶏の湯引き（表面のみ加熱）

原因

肉、特に生や加熱不足の鶏肉
→ 鶏刺し・鶏わさ・鶏レバ刺し

「新鮮な鶏肉だから
生やレアで食べても安全」
は間違い！

カンピロバクター食中毒

肉、特に生や加熱不足の鶏肉が
原因となる細菌性食中毒

特 徴

少ない菌数でも発症



加熱不足の唐揚げ

(写真：東京都健康安全研究センター提供)

赤い部分が少しでも残っているとカンピロバクターが生き残り食中毒が起きることがあります

カンピロバクター食中毒

肉、特に生や加熱不足の鶏肉が
原因となる細菌性食中毒



特 徴

少ない菌数でも発症

中心部75℃ 1 分間以上と
同等の加熱が必要です

中心まで加熱された唐揚げ

(写真：東京都健康安全研究センター提供)

カンピロバクター食中毒

特に生や加熱不足の鶏肉が
原因となる細菌性食中毒



原因

肉、特に生や加熱不足の**鶏肉**
→ 鶏刺し・鶏わさ・鶏レバ刺し
手や調理器具を介して汚染を受けたサラダ

特徴

少ない菌数でも発症

症状

下痢・腹痛・**発熱**
+ **ギランバレー症候群**

潜伏期間 2～7日

食中毒症状が治っても、まれに重篤な後遺症 ギランバレー症候群を発症することがあります



神経障害による様々な症状

- 手足の痺れ・運動麻痺
- 嚥下障害（喉などの神経障害）
- 排尿障害、不整脈…（自律神経関連）
- 物が二重に見える（眼筋神経障害）
- 息苦しさ（呼吸筋神経関連）

※ 重篤な後遺症が残ったり、死亡する場合も

カンピロバクター食中毒

※実際の事例を参考に、保健所で作成した想定事例です。

1 原因施設：飲食店営業施設

2 原因食品：患者利用日に提供された食事
(焼鳥？低温調理した鶏肉？)

3 発症状況

患者数：8名

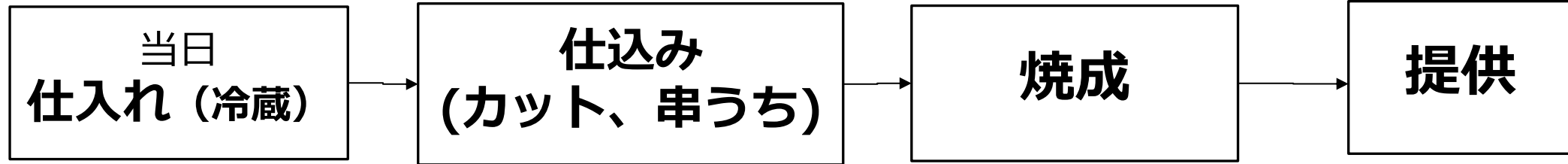
症 状：発熱、下痢（水様）、腹痛等

4 病因物質：カンピロバクター・ジエジユニ
患者検便から検出



店舗での調理の状況は？

焼鳥の焼き方



※手袋着用

重さの計測なし

焼成時間は特に決めておらず、
経験と見た目で焼き上がりを判断していた

焼き終わりに一番下の肉を串からずらして
肉の色味具合を確認していた

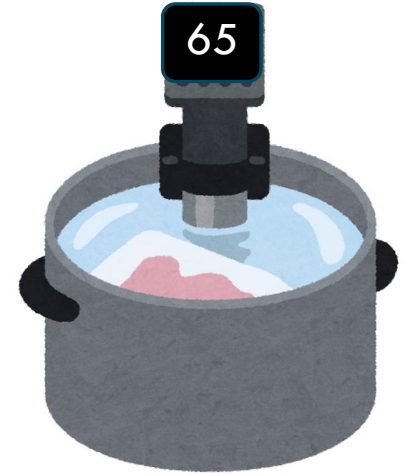
患者から、中心部が
生っぽかったとの証言



店舗での調理の状況は？

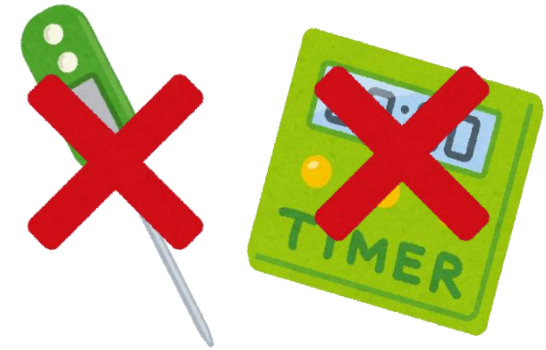
鶏肉の低温調理方法

鶏肉を真空パックに入れた後、
調理器の湯温を65℃に設定、80分浸漬していた



【問題点】

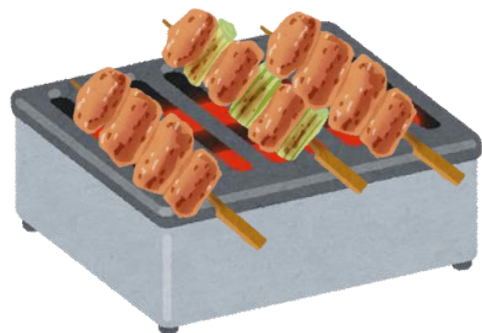
加熱条件の検証をしていなかった
中心温度計の温度と時間は確認、記録していなかった



なぜ食中毒が起こったのか？

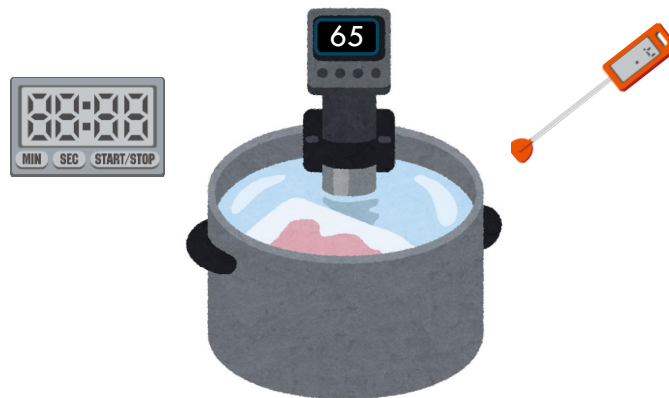
原因①

焼鳥が加熱不十分
だった可能性



原因②

低温調理の鶏肉が
加熱不十分だった可能性



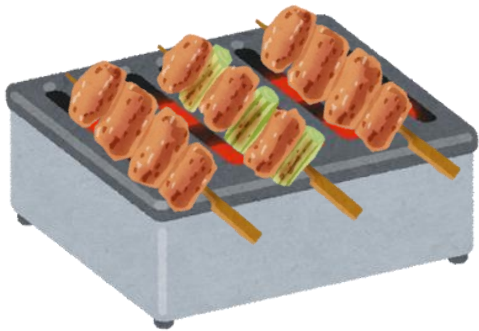
原因③

二次汚染の可能性



原因食品は特定されなかったが、汚染原因として複数の可能性が考えられ、当該施設にて提供された食品を原因とした食中毒と断定

カンピロバクター食中毒対策



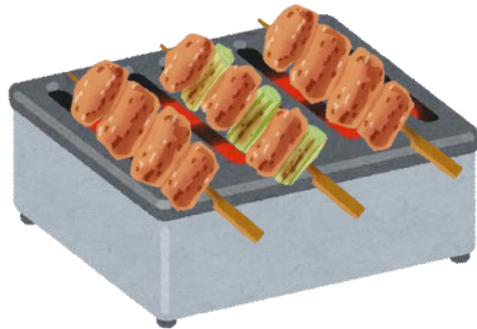
どうすれば
食中毒を防ぐ
ことができた
のでしょうか



カンピロバクター食中毒対策

食品の中心部を 75℃で 1分以上 の加熱

加熱方法（温度・時間）の検証



カンピロバクター食中毒対策

加熱方法（温度・時間）の検証



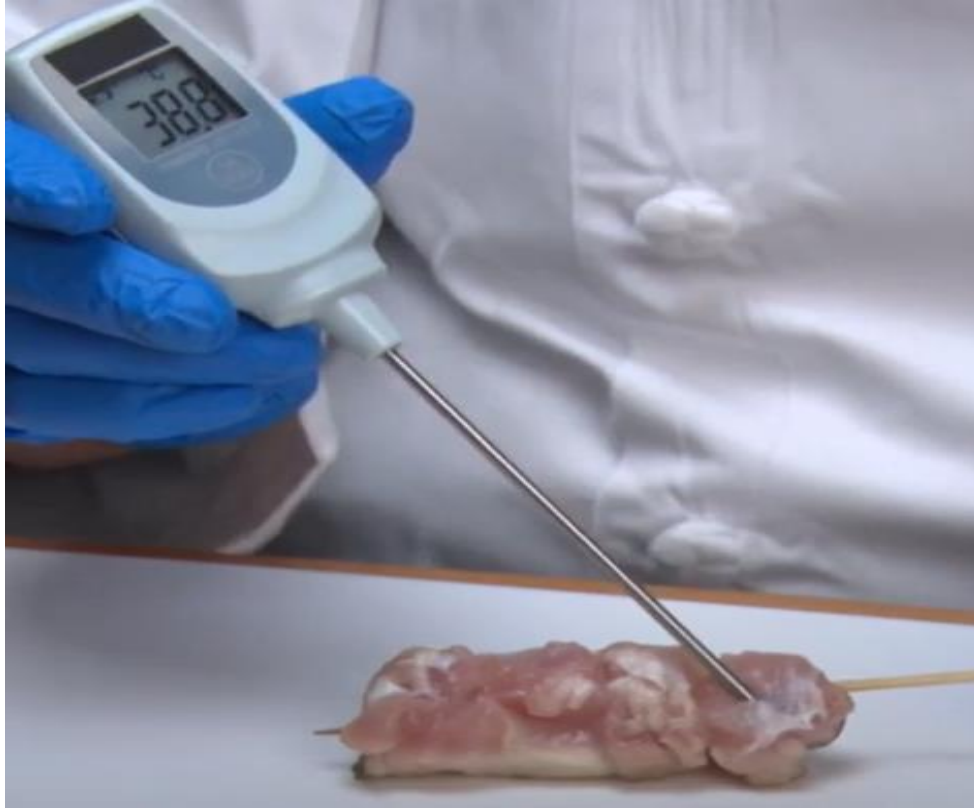
前提となる条件を決める

- ✓ 肉の厚み、重さ
- ✓ 火の強さ、炭の量

（写真：令和4年度東京都食品衛生ビデオ「火伝！肉料理必焼法～加熱の極意～」より）

カンピロバクター食中毒対策

加熱方法（温度・時間）の検証



（写真：令和4年度東京都食品衛生ビデオ「火伝！肉料理必焼法～加熱の極意～」より）

1分おきに



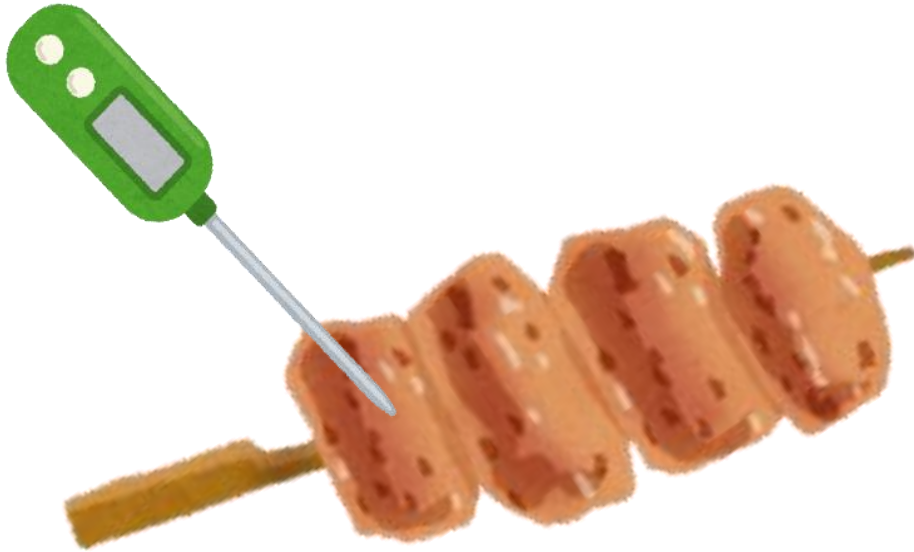
- ✓ 肉の色の確認
- ✓ 肉の中心温度を測定



最も悪い条件を想定して加熱時間の決定を

カンピロバクター食中毒対策

加熱方法（温度・時間）の検証



1分おきに



- ✓ 肉の色の確認
- ✓ 肉の中心温度を測定

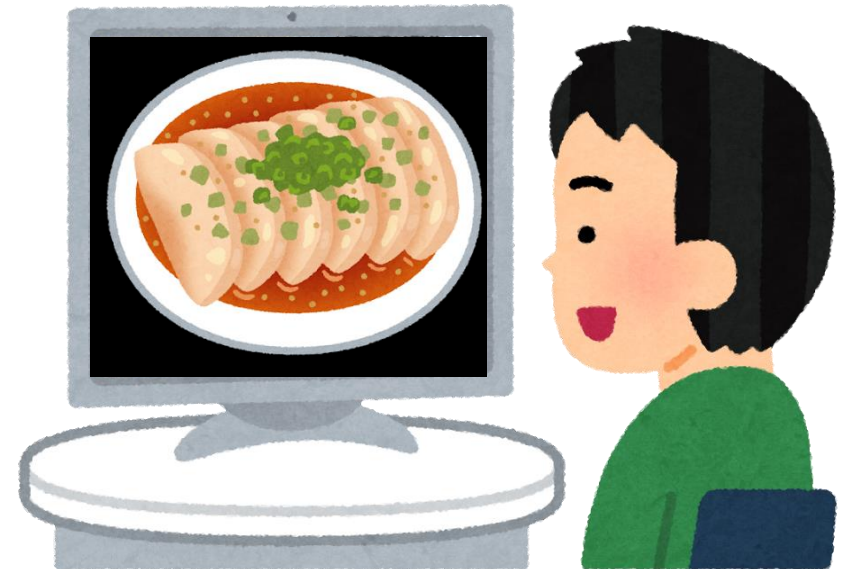
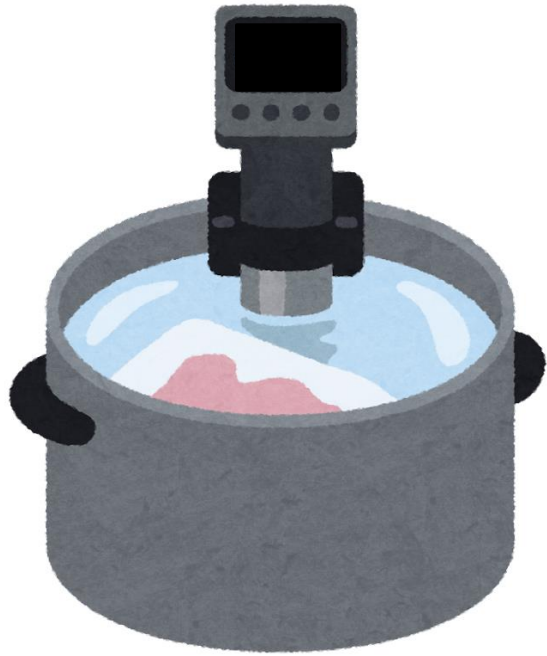


75℃に到達してから、さらに1分間加熱



カンピロバクター食中毒対策

低い温度で長時間加熱する**低温調理**は要注意です

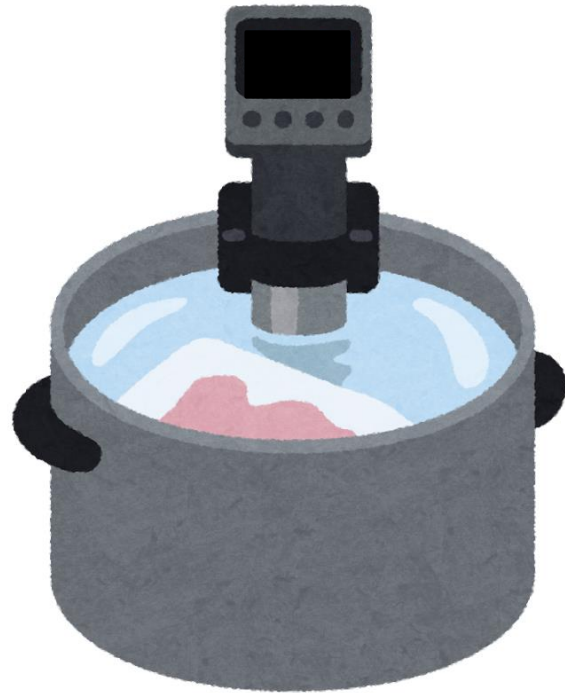


カンピロバクター食中毒対策

低温調理の
加熱の目安は？



カンピロバクター食中毒対策



中心部の加熱温度と時間

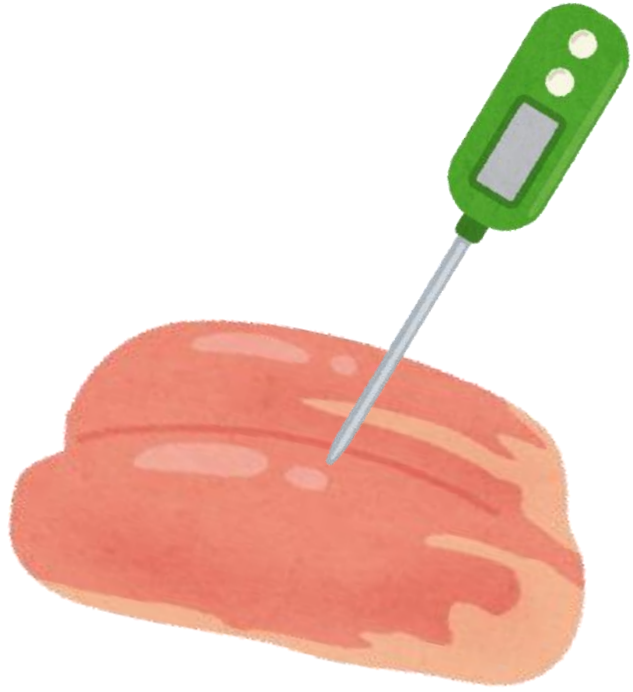
75℃の場合：1分間

63℃の場合：30分間

出典：内閣府食品安全委員会ホームページ (https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/shokuhniku_teionchouri.html)

カンピロバクター食中毒対策

事前に必ず加熱条件の検証を！



中心部の加熱温度と時間

63℃の場合：30分間

出典：内閣府食品安全委員会ホームページ (https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/shokuhniku_teionchouri.html)

カンピロバクター食中毒対策

事前に必ず加熱条件の検証を！



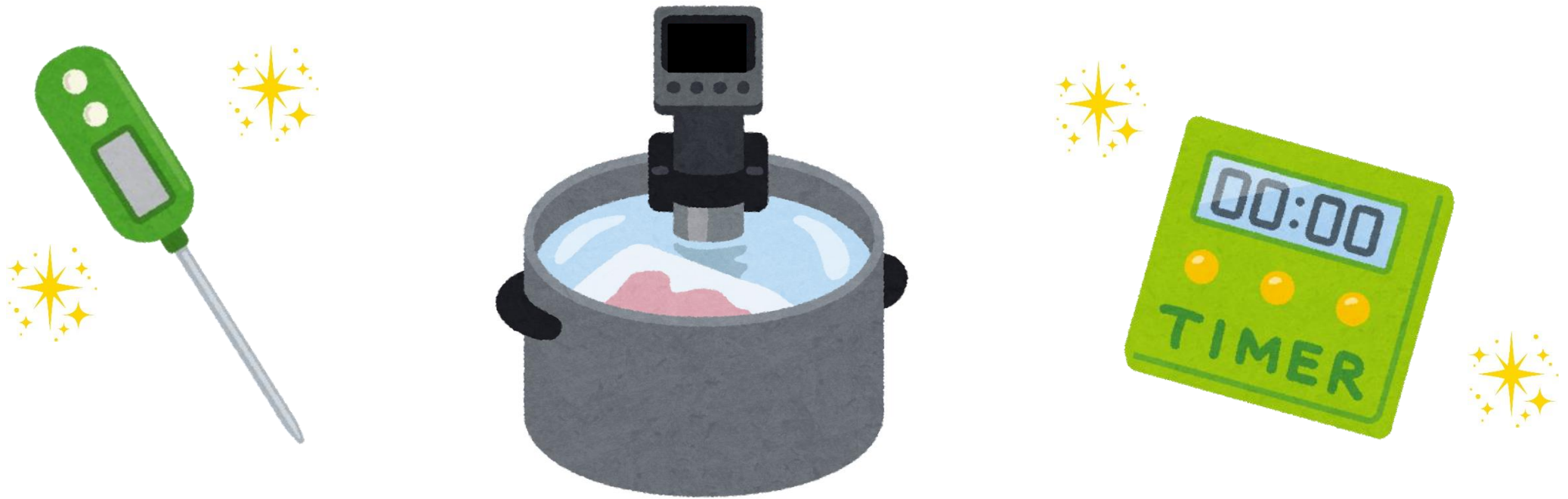
⚠ 肉の中心部の温度が目標の温度に達するまで相当な時間がかかることに注意！

⚠ 肉の部位や厚みによっても低温調理の時間が異なる

出展：内閣府食品安全委員会ホームページ (https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/shokuhniku_teionchouri.html)

カンピロバクター食中毒対策

温度と時間はきちんと確認しましょう



カンピロバクター食中毒対策



検証結果を衛生管理計画に反映させましょう



分類	メニュー	管理方法
鶏肉の取扱い (カンピロバクター対策)	焼鳥	●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☒ 加熱温度と時間を確認する (中心温度75℃1分間と同等以上の加熱) ☒ 中心部の焼き色を確認する ☐ 中心温度計で確認する ☐ その他 ()
鶏肉の低温調理 (カンピロバクター対策)	蒸し鶏 等	●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☒ 事前に加熱条件を満たすことを 確認した調理方法を守って調理 する ☒ 加熱温度と時間を確認する (中心温度75℃1分間と同等以上の加熱) ☐ 中心温度計で確認する ☐ その他 ()

カンピロバクター食中毒対策



⚠ 低温調理と称する鶏肉料理
による食中毒が絶えません。

低温調理品を提供する場合
必ず加熱条件を検証してください。

確実に加熱条件を満たし、安心して提供できる食品以外は提供しない

カンピロバクター食中毒対策

食肉内部の最低温度が63℃に達した時点



加熱不十分の状態

食肉内部の温度が63℃で30分加熱維持した時点



加熱条件を満たした状態

出典：内閣府食品安全委員会ホームページ (https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/shokuhniku_teionchouri.html)

カンピロバクター食中毒対策

注意ポイント



- ・ 安全な加熱ができたか
肉の見た目では判断する
のは不可能
- ・ 余熱を利用するレシピや
自己流アレンジは危険！



低温調理と称する鶏肉料理
による食中毒が絶えません。

低温調理品を提供する場合
必ず加熱条件を検証してください。

確実に加熱条件を満たし、安心して提供できる食品以外は提供しない

カンピロバクター食中毒対策

対 策

調理器具の使い分け・消毒



生肉を取り扱う調理器具は
専用のものを使いましょう

肉と野菜サラダなどを、同じ
まな板や包丁で調理すると、
食中毒の原因となります

カンピロバクター食中毒対策

対 策

調理器具の使い分け・消毒



生肉を取扱った調理器具はよく洗浄し、**熱湯**や**次亜塩素酸ナトリウム**などで殺菌しましょう

以上でカンピロバクター食中毒の説明は終了です。
ご清聴ありがとうございました。