

11 衛 生 食 第 9 1 5 号  
平 成 1 2 年 2 月 2 3 日

鶏肉関係業者団体長 }  
各消費者団体長 } 殿

東京都衛生局生活環境部長

### 鶏肉の生食について

日頃、東京都の食品衛生行政に御協力を賜り感謝いたします。

さて、都内では、鶏肉の生食が原因と思われるカンピロバクター食中毒の発生が急増しております。

特に、昨年末から別紙 1 の 1 のとおり連続して同菌による食中毒が発生しており、喫食した食品に、別紙 1 の 2 に例示したような生の鶏肉が含まれ、これらの食品が事件に関連していることが疑われています。

また、東京都が実施した鶏肉の検査では、別紙 1 の 3 に示したようにカンピロバクターが検出されています。

これらのことから、鶏肉の取扱いには厳重な注意を払うこと、及び生又は湯通り程度の生に近い鶏肉の提供又は喫食を避けるよう貴団体傘下の会員に対して周知をお願いいたします。

なお、鶏肉を含めた食肉等の生食については、別紙 2 のとおり平成 8 年 7 月 22 日付衛食第 196 号及び衛乳第 175 号「レバー等食肉の生食について」により通知が出ていますので、参考のために添付いたします。

カンピロバクターにつきましては、別紙 3 にその性状等を示しましたが、ここにあるとおり、近年、カンピロバクター食中毒とギラン・バレー症候群との関係が強く疑われており、これまでに以上の注意が必要であることを申し添えます。

## 1 鶏の生食が原因と推定されるカンピロバクター食中毒

発生年月	原因施設	患者数	喫食者数	原因食品
11年4月	飲食店（一般）	22	29	不明（宴会料理）
11年9月	飲食店（一般）	5	15	不明（会食料理）
11年9月	飲食店（一般）	5	6	不明（会食料理）
11年10月	飲食店（一般）	7	8	不明（会食料理）
11年11月	飲食店（一般）	5	5	鶏の刺（会食料理）
11年11月	飲食店（一般）	8	10	会食料理
11年12月	飲食店（一般）	7	7	会食料理
11年12月	飲食店（一般）	5	13	会食料理
11年12月	飲食店（一般）	17	27	会食料理
12年1月	飲食店（一般）	19	28	会食料理

## 2 喫食した食品の例

ササミ（湯通し）

レバー（湯通し）

鶏ロースの湯洗い

お造り

レバ刺し（湯通し）

胸肉のカルパッチョ（湯通し）

ササミのタルタル（湯通し）

## 3 鶏肉のカンピロバクター検査結果（東京都実施）

年度 国産・輸入の別	検体数	検出数	検出率（%）
<b>8年度計</b>	<b>78</b>	<b>14</b>	<b>17.9</b>
8年度国産	74	14	18.9
8年度輸入	4	0	0.0
<b>9年度計</b>	<b>123</b>	<b>15</b>	<b>12.2</b>
9年度国産	97	15	15.5
9年度輸入	26	0	0.0
<b>10年度計</b>	<b>136</b>	<b>7</b>	<b>5.1</b>
10年度国産	109	7	6.4
10年度輸入	27	0	0.0
<b>合 計</b>	<b>337</b>	<b>36</b>	<b>10.7</b>
国産合計	280	36	12.9
輸入合計	57	0	0.0

## レバー等食肉の生食について

平成8年7月22日 衛食第196号・衛乳第175号  
各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長宛  
厚生省生活衛生局食品保健・乳肉衛生課長連名通知

病原性大腸菌O-157(以下「O-157」という。)による食中毒については、本年5月の岡山県における発生以来多発しており、なかでも大阪府堺市においては大規模な食中毒の発生をみております。関係都道府県等におかれてはその原因究明等に全力をあげて調査していただいているところですが、未だその原因が判明していない事例がほとんどであります。

こうした状況において、夏期食品一斉取締りの実施期間の延長による監視指導の徹底、食品におけるO-157の汚染実態調査等により食中毒事故の発生防止等に万全を期すようお願いしているところではありますが、今般、神奈川県で発生したO-157による食中毒において患者が牛レバーを生食した飲食店より収去した牛レバーから、当該患者から分離されたO-157と同種の菌が検出されました。

厚生省としては、さらにO-157による食中毒事故の発生防止に万全を期すため、当面、レバー等食肉の生食を避けるよう消費者に呼びかけているところでありますので、貴職におかれましてもこの趣旨を踏まえ、消費者、関係事業者への周知・指導方よろしく願います。

## カンピロバクター

### 菌の特徴

カンピロバクターは、鶏や牛、豚などの家畜や、犬などのペット類の腸管内に分布しています。そして、これらの動物のふんに汚染された肉や水を介して食中毒を引き起こします。

この菌は、微好気(少量の酸素がある状態)という特殊な条件下で増殖し、常温の空気中では徐々に死滅してしまいますが、4以下の温度ではかなり長い間生きています。また、少量の菌量でも発病するため、飲用水の汚染があった場合には大量の患者発生をみることもあります。



### 主な症状

潜伏時間は約 2 日から 7 日と比較的長く、主な症状は発熱、腹痛、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛などで、その後下痢が起こります。一般に予後は良好ですが、まれに敗血症や髄膜炎、腹膜炎、虫垂炎などを起こすことがあります。

### 主な原因食品

一般に、カンピロバクター腸炎は潜伏期間が長く、食中毒と確認された時には既に原因食品が保存されていない場合が多いために、原因食品が特定できない場合が多くなっています。

原因食品が判明した事例では、食肉がもっとも多く、中でも、鶏肉が多くなっています。鶏のささみ、バーベキュー、焼豚など、生肉の生食や、加熱不十分が原因となることが多くなっています。また、サラダや、消毒が不完全な井戸水や沢水など、生水なども原因となっています。

### カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

生肉を冷蔵庫で保存するときは、ビニール袋や容器に入れ、他の食品に接触、汚染しないように努めましょう。

食品を調理するときは十分に加熱すること。この菌の消毒には、熱湯が有効なため、包丁・まな板は熱湯により消毒し、消毒後はよく乾燥しましょう。

調理のとき、生肉を扱った包丁・まな板などの調理器具は、専用のものを使用し、食品を汚染しないように使い分けましょう。

また、生肉を取り扱った後は、手指の洗浄・消毒を必ず行いましょう。

### ギラン・バレー症候群

ギラン・バレー症候群とは、両手両足に力が入らなくなる病気で、日本では年間少なくとも 2,000 人以上が発症していることが推定されています。

この病気は、ウイルスや細菌に感染した後に自己抗体ができ、この抗体が自分自身の運動神経を傷つけて、手足の筋肉が動かなくなるといった作用機序が考えられています。

この病気になった方の約 3 分の 2 は、発病の 1 ~ 2 週前に風邪をひいたり下痢をしたりしており、手足のマヒの程度は発病してから 1 ~ 2 週以内にもっともひどくなり、重症の場合には呼吸もできなくなります。

ボツリヌス食中毒の症状によく似ていますが、最近、カンピロバクター食中毒との関連が疑われています。