

カンピロバクターによる食中毒は、2003年より細菌性食中毒の中で最も多く発生し、昨年は211件で食中毒全体から見てもアニサキスに次いで2番目となっています*。カンピロバクターによる食中毒は年間を通して発生しており、6月をピークに春先から秋にかけて多発する傾向が見られています。そこで今回は過去に発生した食中毒事件から、食中毒予防のポイントを考えてみましょう。

※2023年食中毒発生件数1,021件。病因物質の多い順では、アニサキス432件、カンピロバクター211件、ノロウイルス163件。

事例1 加熱不十分の鶏肉の提供や、調理器具および手指等からの二次汚染が原因と考えられた

【発生年月】2018年9月 【患者数】4人 / 喫食者数13人 【原因施設】飲食店

【病因物質】カンピロバクター・ジェジュニ 【原因食品】鶏のお造りを含む食事

- 提供した食事に、表面のみを加熱し、十分に加熱していない鶏肉および内臓肉が含まれていた。
- 食材ごとに作業スペースの使い分けをしておらず、全ての作業台で鶏肉を扱っていた。
- まな板の片面を肉用、裏面を肉以外の食材用として使用していた。
- 手洗いを器具や食材の洗浄用シンクで行っていた。
- 従事者は、手洗いが不十分でも消毒用アルコールを噴霧すれば十分に消毒できると考えていた。
- 患者のうち1人が胃腸炎症状の後、ギラン・バレー症候群の診断を受けた。



▶ 鶏肉の加熱不十分により、カンピロバクターが生存していた可能性が高い。鶏肉を扱った後の手や器具、作業台の洗浄・消毒が不十分であったため、他の料理を汚染させた可能性があった。

食中毒予防 のポイント

鶏肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）する。鶏肉を扱う場所や調理器具を分け、鶏肉を扱った後の作業台や調理器具を洗浄・消毒し、他の食品への二次汚染を防ぐ。鶏肉を扱った後は衛生的な手洗いを徹底し、手洗いは必ず手洗いシンクで実施する。

事例2 鶏肉を取り扱ったビニール袋や手袋、ドリップ（肉汁）による食材の汚染が原因と考えられた

【発生年月】2005年11月 【患者数】133人 / 喫食者数416人 【原因施設】学校-給食施設-単独調理場-小学校

【病因物質】カンピロバクター・ジェジュニ 【原因食品】不明（11月11日の学校給食：ワントンスープ、エッグサンド、パン、牛乳）

- ワントンスープに鶏肉が使用されていたが、加熱後すぐに配膳されたため、原因ではないと推察された。
- ワントンスープよりエッグサンドの方が先に調理されており、エッグサンドの各材料は加熱後、和える作業まで調理室で放冷されていた。
- じゃがいもの放冷台の近くで生鶏肉を取り扱っており、鶏肉が入っていたビニール袋や手袋、鶏肉を入れたバットが放冷台の横を通過した。その間、大型扇風機でじゃがいものに送風していた。
- 原因追及のための実験により、ドリップ中の菌数は鶏肉より4倍高かったことがわかった。

▶ 作業中にビニール袋や手袋などの生鶏肉の付着物や、ドリップ中のカンピロバクターが、エッグサンドのじゃがいもを二次的に汚染したと推察された。

食中毒予防 のポイント

調理済み食品の近くで鶏肉の作業を行うことは避け、作業動線を考え、調理済み食品が鶏肉やその付着物によって汚染されないようにする。

食中毒予防のポイントは「十分な加熱調理」と「二次汚染対策」

■ カンピロバクターは、ニワトリやウシ、ブタ等の家畜・家きん類の腸管内に生息しています。乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅しますが、数百個程度と比較的少ない菌量でもヒトへの感染が見られるといった特徴があります。

■ 食肉の生や加熱不十分による喫食のほか、食肉やドリップ中のカンピロバクターが手や調理器具等を介して他の食品を汚染すること等により食中毒を発生させるおそれがあるため、食中毒予防の3原則の「やっつける」の十分な加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）と「つけない」の二次汚染防止のためには、調理器具等の使い分けや食肉を保管するときに他の食品に接触させないようにしたり、食肉を扱った後の調理器具等の洗浄・消毒、衛生的な手洗いを徹底しましょう。

2024年4月に発表された主な食中毒情報

発表日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	行政処分
4/1	愛知県	15人	3月27日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/2	広島県	17人	3月22・24日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/2	東京都	17人	3月22日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/2	山形県	8人	提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/3	広島県	7人	ヒラメ	寄生虫	飲食店営業	処分なし
4/3	東京都	17人	3月16日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	6日間営業停止
4/3	熊本県	1人	アジの握り寿司を含む寿司	アニサキス	飲食店営業	書面指導
4/3	静岡県	25人	3月26日に提供した病院食(推定)	ノロウイルス	飲食店営業(病院)	営業禁止
4/4	兵庫県	4人	鶏のなめろう、鳥刺しを含む食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/4	兵庫県	18人	3月23日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/4	石川県	1人	刺身	アニサキス	魚介類販売業(量販店)	1日間営業停止
4/5	大阪府	70人	調査中	ウエルシュ菌	給食施設(病院)	3日間業務停止
4/6	岡山県	8人	調査中(ビュッフェ形式)	ノロウイルス(推定)	飲食店営業	2日間営業停止
4/6	長崎県	19人	3月29～31日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(ホテル)	2日間営業停止
4/7	兵庫県	5人	鳥刺しを含む食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/8	宮城県	55人	3月26・28・29日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/9	栃木県	15人	3月27・28日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/9	新潟県	21人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/9	和歌山県	5人	4月3日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/9	石川県	7人	4月4日に提供した食事	調査中	飲食店営業(旅館)	3日間営業停止
4/10	福井県	5人	4月5日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/10	東京都	18人	寿司	クドア・セブテンブクター	給食施設(高齢者施設)	注意指導
4/10	長野県	21人	4月2・3日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(高齢者施設)	3日間営業停止
4/10	兵庫県	3人	鶏タタキを含む食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/11	京都府	10人	4月6日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/11	埼玉県	18人	3月28日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/12	岐阜県	17人	調査中	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/12	静岡県	18人	4月4日に提供した食事(推定)	ウエルシュ菌	飲食店営業(仕出)	営業禁止
4/15	愛知県	13人	4月7日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
4/15	千葉県	25人	かき料理(生かき、焼きがき等)	ノロウイルス	飲食店営業	1日間営業停止
4/16	茨城県	16人	ヒラメのマリネ	クドア・セブテンブクター	飲食店営業	処分なし
4/17	和歌山県	101人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業	7日間営業停止
4/17	京都府	53人	コース料理	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/17	鹿児島県	14人	4月6日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
4/17	栃木県	3人	4月7日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	営業禁止
4/17	東京都	—	3月31日に提供した食事	アニサキス	飲食店営業	1日間営業停止
4/17	東京都	—	金目鯛のカルパッチョ生雲丹のせ	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
4/19	東京都	5人	3月28日に調理提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	7日間営業停止
4/19	東京都	—	刺身盛り合わせ	アニサキス	飲食店営業	1日間営業停止
4/19	和歌山県	6人	弁当	ノロウイルス	飲食店営業(病院売店)	3日間営業停止
4/19	滋賀県	40人	調査中	ウエルシュ菌	飲食店営業	2日間営業停止
4/19	沖縄県	36人	ランチビュッフェ	ウエルシュ菌	飲食店営業(ホテル)	2日間営業停止
4/20	宮城県	6人	4月12日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/21	兵庫県	9人	4月13日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/21	石川県	29人	提供した食事	—	飲食店営業(大学学生寮食堂)	3日間営業停止
4/22	北海道	4人	4月13・15日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/22	北海道	23人	4月8・12日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	5日間営業停止
4/23	茨城県	1人	いわしの刺身	アニサキス	飲食店営業(旅館)	処分なし
4/23	兵庫県	6人	4月12日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/24	福島県	8人	4月19日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/24	大阪府	4人	4月15日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
4/24	福岡県	2人	肉料理(焼肉、ハツ刺し等)	腸管出血性大腸菌O157	飲食店営業	2日間営業停止
4/25	京都府	8人	4月16日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/25	茨城県	7人	4月17日に提供した食事	ウエルシュ菌	飲食店営業	営業禁止
4/25	東京都	1人	刺身盛り合わせ	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
4/26	茨城県	2人	4月5・6日に提供した食事	腸管出血性大腸菌O157	飲食店営業	営業禁止
4/26	埼玉県	36人	弁当	ウエルシュ菌	そうざい製造業	3日間営業停止
4/26	神奈川県	2人	提供した食事(調査中)	カンピロバクター(調査中)	飲食店営業	営業禁止
4/26	京都府	3人	4月9日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
4/26	福島県	15人	4月18・19日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/26	東京都	—	ささみ串を含む串焼き料理	カンピロバクター	飲食店営業	7日間営業停止
4/27	石川県	9人	4月21日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	1日間営業停止
4/27	福岡県	14人	シジミの醤油漬	ノロウイルス	飲食店営業	1日間営業停止
4/27	大阪府	11人	寿司	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
4/28	京都府	7人	仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/29	宮城県	8人	提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
4/30	長野県	1人	イナダ刺身	アニサキス	魚介類販売業(量販店)	行政指導

●この食中毒情報は、新聞やインターネット等の情報を基に作成しています。なお、今後患者数や病因物質等が変わる場合があります。 ●(—)表記は情報なし。

2024年4月に公表された主な行政情報

環境省	・2024年4月16日	「熱中症特別警戒アラート」等の運用を開始します https://www.env.go.jp/press/press_03083.html
厚生労働省	・2024年4月10日	厚生食監発0410第3号「高度な機能」の条件を満たす自動販売機の機種の種類について(リストの更新) https://www.mhlw.go.jp/content/001243561.pdf
	・2024年4月26日	化学物質管理強調月間を創設します～厚生労働省と環境省が連携し事業場の化学物質管理の取り組みを促進～ https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39828.html
農林水産省	・2024年4月26日	「令和6年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」を策定しました https://www.maff.go.jp/j/press/syoutan/seisaku/240426.html
消費者庁	・2024年4月1日	消費表第213号「食品表示基準について」の一部改正について(第35次改正) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_240401_206.pdf (別紙)新旧対照表 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_240401_207.pdf
	・2024年4月1日	消費表第214号「食品表示基準Q&A」の一部改正について(第19次改正) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_240401_213.pdf (別紙)新旧対照表 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_240401_214.pdf
	・2024年4月25日	未来の消費生活に関する調査報告書を公表しました。 https://www.caa.go.jp/policies/future/ppi
食品安全委員会	・2024年4月3日	食品安全セミナー「農業の再評価に係る食品健康影響評価」について ～試験データを私たちはどう判断するのか～の動画を公開しました https://www.youtube.com/watch?v=aCm22cnkuQU
	・2024年4月3日	20周年企画 食品安全委員会の20年を振り返る 第8回 無機ヒ素の健康影響は？ を掲載しました https://www.fsc.go.jp/jiinkai/20shunen/08_mukhihiho.html