

細菌性食中毒の発生件数ワースト1
カンピロバクターによる
食中毒に注意

カンピロバクターによる食中毒は、厚生労働省の食中毒統計の細菌性食中毒の中で、2003年以降、毎年最も多く発生しています。食中毒発生の主な原因は、鶏肉を生食用として提供したり、加熱不十分な提供によることがよく知られていますが、今回は、あらためて食中毒の発生状況や菌の特徴、食中毒対策についてお伝えいたします。

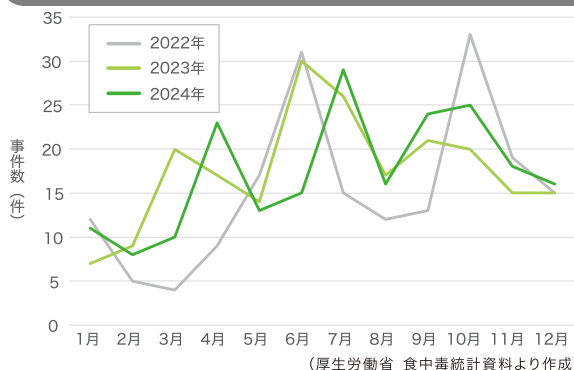
食中毒は夏期に多発しているの？

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います。一般的に細菌性食中毒は夏季に多発し、冬季に減少する傾向ですが、カンピロバクターによる食中毒の発生は、春先から秋にかけて多発する傾向があり、冬季でも一定程度食中毒の発生が見られています。

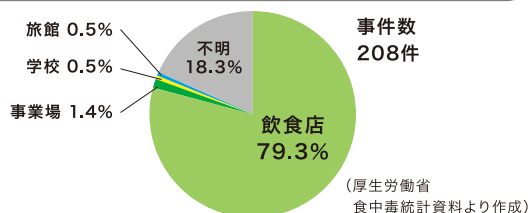
食中毒はどこで発生しているの？

昨年、2024年の原因施設別の食中毒発生状況を示します。飲食店での発生が約8割(165件)と多く、**飲食店での発生は、毎年、最も多く報告されています。**事業場での発生は3件で、そのうち1件はバーベキューによるもの、学校での発生は1件で調理実習であり、食品取扱事業者のみならず、日頃、私たちが調理する際にも食中毒対策に注意しましょう。

カンピロバクター食中毒月別発生状況(過去3年間:2022~2024年)

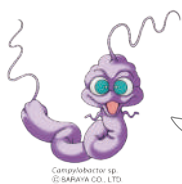


2024年 原因施設別カンピロバクター食中毒発生状況



食中毒を防ぐためには？

カンピロバクターは、鶏や牛等の家さんや家畜、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物の腸管内に生息しています。食鳥処理の際に、鶏の腸管に生息していたカンピロバクターが鶏肉に付着してしまうことがあるため、特に鶏肉の汚染率が高く、生や加熱不足の鶏肉が食中毒の原因となることが多く報告されています。カンピロバクターの特徴から対策のポイントをおさえましょう。



特徴

- 数百個程度と比較的少ない菌量で感染が成立する。
- 5~10%酸素存在下でのみ増殖可能な**微好気性菌**(空気中では増殖しない)。
- **食品中で増殖することはほぼない。**
- 乾燥に弱い。
- 通常の加熱調理で死滅する。

つけない(二次汚染防止)
やっつける(加熱)
が重要

予防策

- ◆ 十分な加熱調理(中心部を75℃以上で1分以上加熱)を行う。
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理や保管を行う。
- ◆ 食肉のドリップが他の食品に付着しないようにする。
- ◆ 食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う。
- ◆ 食肉に触れた調理器具等は必ず使用後に洗浄・除菌を行い、よく乾燥させる。



食中毒になったら、重症化することはないの？

カンピロバクターの潜伏期間は1~7日(平均3日)で、下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感など他の細菌性食中毒と同様の症状が現れ、多くは1週間ほどで治癒しますが、まれに手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「**ギラン・バレー症候群**」を発症する場合があります。

[例]2016年、飲食店で父子が鶏ささみのタタキを食べて食中毒となり、その後、父親がギラン・バレー症候群を発症し、四肢麻痺による後遺障害1級と認定された。

2025年5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
5/1	静岡県	6人	4月21日に提供した食事(推定)	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
5/2	東京都	1人	4月19日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	7日間営業停止
5/2	東京都	72人	給食	ノロウイルス	飲食店営業(小学校)	3日間営業停止
5/2	東京都	6人	4月22・23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
5/2	東京都	1人	パイケイソウ類(おひたし)	植物性自然毒	飲食店営業	6日間営業停止
5/2	埼玉県	4人	4月17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
5/2	栃木県	11人	4月27～29日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
5/2	神奈川県	14人	4月24・25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
5/5	岐阜県	28人	調査中	ノロウイルス	飲食店営業(仕出、給食)	営業禁止
5/9	東京都	1人	4月27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
5/10	福島県	4人	5月3日に提供した食事(生カキ、カキフライ、サラダ等)	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
5/12	新潟県	14人	こんにゃくも入りの汁物	植物性自然毒	飲食店営業	1日間営業停止
5/13	北海道	16人	5月2日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	営業停止命令なし
5/13	静岡県	3人	5月3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
5/14	長崎県	3人	5月3日に提供した食事(もつ刺しの盛り合わせ、焼き鳥)	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
5/14	長野県	26人	5月3～5日に提供した食事	ロタウイルス	飲食店営業(旅館)	3日間営業停止
5/15	大阪府	9人	不明(弁当)	セレウス菌	そうざい製造業	3日間営業停止
5/15	香川県	52人(調査中)	調査中	調査中	飲食店営業(結婚式場)	3日間営業停止
5/15	福岡県	3人	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
5/17	福島県	2人	5月2日に提供した食事(鶏レバ刺しを含む)	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
5/17	静岡県	9人	5月10日に提供した食事	黄色ブドウ球菌	飲食店営業	営業禁止
5/19	北海道	7人	5月10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
5/19	京都府	9人	5月11日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(ホテル)	3日間営業停止
5/19	北海道	5人	パインミー(ベトナムのサンドイッチ)	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
5/19	福岡県	4人	5月10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
5/19	福島県	11人	5月12～14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
5/19	茨城県	28人	5月8日に提供した食事	サルモネラ属菌	飲食店営業(事業所の寮の食堂)	営業禁止
5/20	東京都	1人	イワシのマリネ(5月3日に提供)	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
5/20	東京都	1人	イワシのマリネ(5月11日に提供)	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
5/20	神奈川県	29人	調査中(5月9日に提供した食事)	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
5/20	鳥取県	4人	5月15日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	5日間営業停止
5/21	神奈川県	22人	5月9日に提供した食事	サルモネラ属菌	飲食店営業(ホテル)	3日間営業停止
5/22	大分県	5人	5月14日に提供した食事	サルモネラ属菌	飲食店営業	2日間営業停止
5/26	徳島県	15人	ヒラメの刺身	寄生虫	飲食店営業	営業停止命令なし
5/26	東京都	9人	5月9日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	7日間営業停止
5/27	大阪府	7人	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
5/28	長野県	36人	5月17～18日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(旅館)	3日間営業停止
5/29	鳥取県	6人	5月23日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	5日間営業停止
5/29	東京都	14人	コース	不明	飲食店営業	3日間営業停止
5/29	大阪府	6人	不明(一品料理)	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
5/30	北海道	3人	パインミー(ベトナムのサンドイッチ)	ノロウイルス	飲食店営業(自動車)	営業停止命令なし
5/30	福岡県	5人	5月6・8・10日に提供した食事(生かき、アルコール)	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
5/31	兵庫県	3人	5月23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

●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。 ●(一)表記は情報なし。

2025年5月に公表された主な行政情報

- 厚生労働省**
 - ・2025年5月8日 健康発0508第1号 食中毒健康危機管理実施要領の改正について
<https://www.mhlw.go.jp/content/001485250.pdf>
 - ・2025年5月30日 令和6年の労働災害発生状況を公表～死亡者数は過去最少、休業4日以上死傷者数は4年連続で増加～
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_58198.html
 - ・2025年5月30日 令和6年「職場における熱中症による死傷災害の発生状況」(確定値)を公表します
～暑さ指数(WBGT)の把握、労働衛生教育の実施、発症時・緊急時の措置を徹底～
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_58389.html
- 農林水産省**
 - ・2025年5月15日 有機酒類や有機畜産物が輸出可能になります!～EU加盟国との有機同等性の範囲が拡大～
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/250515.html>
- 消費者庁**
 - ・2025年5月1日 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインのチラシを掲載しました。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_250415_07.pdf
 - ・2025年5月2日 「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理(GMP)に関する指針(ガイドライン)」に係る項目解説及び自己点検表について(周知)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/health_food/assets/cms_standards107_250502_01.pdf
(別添) 項目解説
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/health_food/assets/cms_standards107_250502_02.pdf
(別添) 錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理(GMP)自己点検表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/health_food/assets/cms_standards107_250502_03.docx
 - ・2025年5月14日 食品表示に関するパンフレットを更新しました。
「知っておきたい食品の表示(令和7年4月版・消費者向け)」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms201_250512_01.pdf
「早わかり食品表示ガイド(令和7年4月版・事業者向け)」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms201_250512_02.pdf
 - ・2025年5月14日 事務連絡 器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関するQ&Aについて
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/assets/standards_cms101_250515_01.pdf
 - ・2025年5月23日 事務連絡 食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関するQ&Aについて
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/assets/standards_cms101_250526_001.pdf
 - ・2025年5月26日 第10版食品添加物公定書の付録1の差し替え
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/official_002/assets/cms_standards_102_250526_01.pdf
 - ・2025年5月28日 消費基第350号 「食品、添加物等の規格基準別表第1第1表に規定する基材を構成するモノマー等について」の一部訂正について
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/assets/cms_standards101_250528_02.pdf
 - ・2025年5月28日 消費基第357号 食品用器具又は容器包装の原材料に含まれる物質の規格の改正等に係る要請の手引について
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/consultation/assets/cms_standards101_250528_01.pdf