

(案)

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル  
～ 鶏肉におけるサルモネラ属菌 ～

(改訂版)

微生物・ウイルス専門調査会  
2010年 月

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27

# 目 次

	頁
1 対象の微生物・食品の組み合わせについて.....	3
(1) 対象病原体.....	3
① 形態等.....	3
② 分類.....	3
③ 自然界での分布.....	3
④ 増殖及び抑制条件.....	4
⑤ 薬剤感受性.....	5
(2) 対象食品.....	5
2 公衆衛生上に影響を及ぼす重要な特性.....	5
(1) 引き起こされる疾病の特徴.....	5
① 症状、潜伏期間等.....	5
② 治療法.....	6
(2) 用量反応関係.....	6
(3) サルモネラ感染症.....	8
① 感染性胃腸炎患者の概要.....	8
② 感染性腸炎患者等の年齢構成.....	8
③ 食中毒患者等から検出されるサルモネラ属菌の血清型.....	9
④ 死者数.....	9
(4) サルモネラ属菌による食中毒発生状況.....	10
① サルモネラ属菌による食中毒の年次別発生状況.....	10
② サルモネラ属菌による食中毒の年齢階層別発生状況.....	11
③ サルモネラ属菌による食中毒の死亡者の状況.....	11
④ サルモネラ属菌による食中毒の原因食品.....	12
⑤ 原因施設.....	13
3 食品の生産、製造、流通、消費における要因.....	14
(1) 肉用鶏の生産.....	14
① 肉用鶏生産の概要.....	14
② コマーシャル肉用鶏生産までの要因.....	14
③ 肉用鶏農場のサルモネラ汚染状況.....	14
(2) 処理・製造(加工).....	15
(3) 流通(販売).....	15
(4) 消費.....	17
① 調理時の交差汚染.....	17
② 非加熱及び加熱不十分鶏肉の喫食割合.....	18
4 問題点の抽出.....	18
5 対象微生物・食品に対する規制状況等.....	19
(1) 国内規制等.....	19

1	(2) 諸外国における規制及びリスク評価.....	21
2	6 求められるリスク評価と今後の課題.....	21
3	(1) 求められるリスク評価.....	21
4	(2) 今後の課題.....	21
5		
6	<参照>.....	23
7		

# 1 対象の微生物・食品の組み合わせについて

## (1) 対象病原体

本リスクプロファイルで対象とする微生物はサルモネラ属菌 (*Salmonella* spp.) とする。サルモネラ属菌の形態等について以下に概説する。

### ① 形態等

サルモネラ属菌 (*Salmonella* spp.) は、腸内細菌科に属する通性嫌気性グラム陰性桿菌である。菌体の周りには周毛性鞭毛を持ち、運動性を有する。

### ② 分類

サルモネラ属菌の菌体表面を構成するリポ多糖体(O)及び鞭毛(H)にそれぞれ抗原番号が付けられており、血清型はO抗原とH抗原の組み合わせによって決定され、2007年現在までに2,500種類以上が報告されている(参照1)。

また、サルモネラ属菌は遺伝子の近縁性に基づいて、表1のとおり2菌種6亜種に分類されており(参照1, 2, 3)、これらの亜種は、それぞれの特徴的な生化学性状等によっても鑑別できる。人から分離されるサルモネラのほとんどは *Salmonella enterica* subsp. *enterica* である。血清型は各亜種(subsp.)の下位に位置し、例えば血清型 Infantis の場合には、*Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Infantis と表記され、通常は *S. Infantis* と略記される。

表1 サルモネラ属の分類

種名	亜種名	略称	血清型数
<i>Salmonella enterica</i>	<i>enterica</i>	I	1,531
	<i>salamae</i>	II	505
	<i>arizonae</i>	IIIa	99
	<i>diarizonae</i>	IIIb	336
	<i>houtenae</i>	IV	73
	<i>indica</i>	VI	13
	<i>Salmonella bongori</i>		V
		合計	2,579

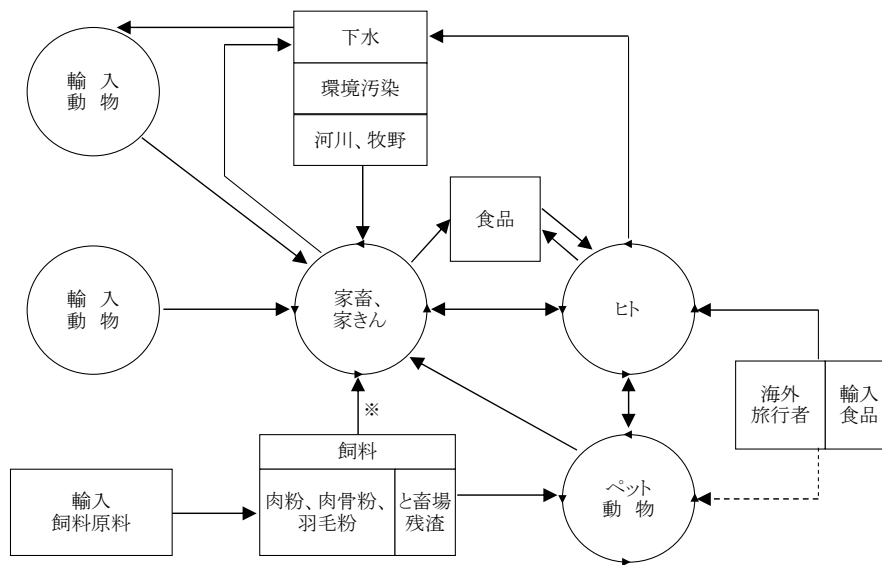
※参照1, 2, 3から作成

サルモネラ属菌のうち、腸チフス菌 (*S. Typhi*) 及びパラチフス A 菌 (*S. Paratyphi A*) については、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)に基づく3類感染症(腸チフス及びパラチフス)として取り扱われるため、本リスクプロファイルで対象とする微生物は当該2血清型以外のサルモネラ属菌とする。

### ③ 自然界での分布

サルモネラ属菌は亜種及び血清型等によって恒温動物、変温動物を問わずさまざまな動物を宿主とする、いわゆる人獣共通感染症の代表的な原因菌である。サルモネラ属菌は、感染動物の体内のみならずその排泄物を介して広く自然環境を汚染しているため、家畜・家畜及びヒトへの感染源や感染経路は複雑多岐となる(参照4)。(図1参照)

1



2

図1 サルモネラ属菌の自然界での循環経路

※牛由来の肉骨粉を牛・豚・鶏の飼料とすること及び牛・豚・鶏由来の肉骨粉を牛の飼料とすることは禁止されている  
 参照4を改変

3

4

5

6

7

*S. Enteritidis* (SE)、*S. Typhimurium* (ST)、*S. Dublin* 又は *S. Choleraesuis* による鶏のサルモネラ症は、「サルモネラ症」として家畜伝染病予防法(昭和 26 年法律第 166 号)に基づく届出伝染病に規定されている。鶏のサルモネラ症は、ふ化直後から 3 週齢頃までのひなに発生する敗血症性疾患であるが、日齢の進んだ鶏では無症状で経過する保菌鶏となる。

8

9

10

11

12

鶏におけるサルモネラ属菌の伝播様式は、介卵感染、飼料経由感染及び環境経由感染の大きく 3 種類に分けられており (参照 4)、介卵感染はさらに in egg と on egg に分けられる。

13

14

15

16

17

④ 増殖及び抑制条件

サルモネラ属菌の増殖温度、pH 及び水分活性 ( $a_w$ ) は表2に示すとおりである。

18

19

(参照 5, 6)

20

表2 サルモネラ属菌の増殖条件

項目	最低	至適	最高
温度 (°C)	5.2*	35~43	46.2
pH	3.8	6.6~8.2	9.5
水分活性 ( $a_w$ )	0.94	0.99	>0.99

21

\*: ほとんどの血清型は 7°C 未満で発育不可

22

※参照 5, 6 から作成

23

サルモネラ属菌の加熱抵抗性は菌株や含まれる食品などの条件によって必ずしも同一ではないが、ほとんどのサルモネラ属菌は 60°C 15 分の加熱で殺菌される (参照 3)。

24

25

26

サルモネラ属菌の D 値に関して、液卵に 6 株のサルモネラ属菌 (SE、ST、*S.*

27

1 Heidelberg ) を接種した実験から 56.7°C の D 値が 3.05～4.09 分、殻付き卵に同  
2 菌混合菌液を接種した実験から 57.2°C の D 値が 5.49～6.12 分であるとした報告  
3 がある (参照 7)。  
4

5 サルモネラ属菌の加熱抵抗性は、食品の成分又は水分活性等によって影響を受  
6 けることが知られている (参照 3)。低温で加熱する場合は水分活性が高い方が  
7 加熱に対し抵抗性を示し、高温で加熱する場合は水分活性が低い方が抵抗性を示  
8 すことが報告されている (参照 8)。また、pH の低下によって加熱抵抗性が下が  
9 るとされている (参照 5)。  
10

11 サルモネラ属菌の低温下での生残については、凍結保存よりも凍結過程で菌数  
12 低減が大きく起こるとされている。凍結保存の間に緩やかな菌数低減が生じ、  
13 20～-17°C の温度範囲での保存より -10～0°C の温度範囲の方が速やかな菌数  
14 低減が起こるとされている (参照 5)。  
15

#### 16 ⑤ 薬剤感受性

17 薬剤感受性について、欧米では多剤耐性 ST が問題となっており、ファージ型  
18 definitive type 104 (DT104) に代表される耐性株が、1986 年より国内でも分離され  
19 るようになってきている (参照 9)。なお、フルオロキノロン耐性株については、ヒトの散  
20 発例でまれに認められているという現状であることから、今後の動向把握が必要とさ  
21 れるものの一つとされている (参照 10)。  
22

### 23 (2) 対象食品

24 本リスクプロファイルで対象とする食品は、鶏肉及び鶏肉料理とする。  
25  
26

## 27 2 公衆衛生上に影響を及ぼす重要な特性

### 28 (1) 引き起こされる疾病の特徴

#### 29 ① 症状、潜伏期間等

30 サルモネラ属菌による食中毒は、汚染された食品を摂取してから 12～48 時間の  
31 潜伏期を経て発症する。潜伏期間は、摂取菌量、患者の健康状態及び年齢によって  
32 左右される。

33 症状としては、主として下痢、腹痛、嘔吐などの急性胃腸炎であり、発熱(場合によ  
34 っては 38～40°C) が特徴の一つである。下痢は軟便、水様便が多いが、重症では粘  
35 血便が見られることもある (参照 11)。

36 1996～2000 年の間に感染性腸炎(感染性下痢症)により入院した者の臨床症  
37 状を原因病原体ごとにまとめたものが表 3 である。赤痢菌等表記載の病原体によ  
38 るものと比較し、サルモネラ属菌による感染性腸炎では平均体温が高く、排便回数  
39 も多いことが報告されている (参照 12)。

表3 感染性腸炎により入院した者の臨床症状の比較 (1996~2000年)

(単位:%)

原因病原体	総患者数 (人)	症状( )内に単位を記載した項目以外は%で記載)						
		腹痛	下痢	吐き気	嘔吐	平均体温 (℃)	平均排便回数 (回/日)	血便
サルモネラ属菌	521	87.7	100	61.5	52.2	38.7	12.8	26.2
カンピロバクター・ジェ ジュニ/コリ	245	86.9	100	50.5	33.3	38.2	10.2	40.5
赤痢菌	1,301	62.9	100	28.1	15.9	37.5	9.9	24.1
腸炎ビブリオ	58	92.6	100	80.2	73.6	37.3	9.6	15.7
腸管出血性大腸菌を 含む病原大腸菌	121	83.5	100	43.2	34.7	37.2	10.3	55.3
コレラ菌(O1)	206	35.1	100	29.3	27.6	36.4	9.7	3.4

※参照 12 から作成

非チフス性サルモネラ感染症患者では、感染後平均 4 週間サルモネラ属菌を胃腸内に保菌しており、当該患者の 0.5%で起こるとされている慢性保菌状態では、感染後 12 か月間サルモネラ属菌が便又は尿中から検出されることがあるとされている(参照 13)。

乳幼児の場合には発症菌量も少なく、単なる腸炎で終わらずに血中に菌が侵入し死に至ることもある(参照 11)。一方、本来抵抗力があるはずの健常人でも死亡例が報告されている。サルモネラ属菌による腸炎は、他の腸炎感染症よりも症状が遷延する傾向があり、重症である場合には勿論、症状が続く場合にも注意が必要とされている(参照 11)。

## ② 治療法

感染初期又は軽症の場合は、乳酸菌などの生菌整腸剤の投与や補液などの対症療法を行う。①下痢回数が 10 回/日以上、血便、強い腹痛、嘔吐のうち、下痢項目を含む 2 項目以上が見られる重症例、②基礎疾患などの易感染性要因のある中等症例、③食品取扱者など、保菌により就業制限をうけるもの、④集団内の 2 次感染防止が必要な保育園や施設などで生活している小児もしくは高齢者の場合には、抗菌薬投与を行う場合がある(参照 14)。

## (2) 用量反応関係

国内外のサルモネラ属菌による食中毒事例において摂取菌量が推定できた事例をまとめたものが表4である(参照 15)。食中毒事例における発症菌量は  $1.7 \times 10^1 \sim 7.9 \times 10^9$  CFU の範囲にあることが示されている。また、1984年にカナダで起きたチェダーチーズを原因食品とする *S. Typhimurium* による食中毒では、患者 6 人の摂取菌量が 1~6MPN と推定されたことが示されている(参照 36)。1985年にカナダ及び米国で起きたチョコレートを原因食品とした *S. Nima* による食中毒でも、初発例で示された摂食量と食品中の菌量から(参照 37)、摂取菌量は 1.1~6.0MPN と計算できることから、少量の摂取で発症したことが推定される。

1 表4 サルモネラ属菌による食中毒において摂取菌量が推定できた事例

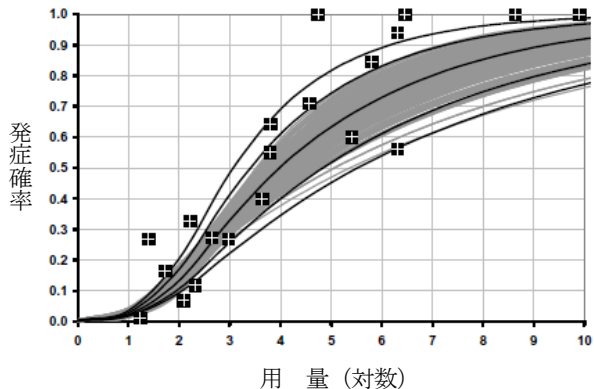
原因菌の血清型	原因食品	暴露集団	推定摂取量 (CFU)	発症率 (%)
Newport	ハンバーガー	正常	$1.7 \times 10^1$	1.1
Enteritidis	アイスクリーム	正常	$1.2 \times 10^2$	6.8
Heidelberg	CHEDARチーズ	正常	$1.7 \times 10^2$	32.8
Typhimurium	水	感受性	$2.0 \times 10^2$	18.9
		正常	$2.0 \times 10^2$	10.6
Enteritidis	卵サラダ	感受性	$2.5 \times 10^2$	26.9
Enteritidis	ケーキ	正常	$4.5 \times 10^2$	27.3
Enteritidis	ピーナッツソース	正常	$5.2 \times 10^2$	16.4
Enteritidis	牛肉とスプラウト豆	正常	$9.3 \times 10^2$	26.9
Enteritidis	親子丼	感受性	$4.3 \times 10^3$	42.7
		正常	$4.3 \times 10^3$	18.8
Typhimurium	模造アイスクリーム	正常	$6.2 \times 10^3$	55.0
Enteritidis	加熱調理卵	正常	$6.3 \times 10^3$	64.2
Cubana	深紅色色素	感受性	$3.7 \times 10^4$	70.9
Enteritidis	オレンジソース	正常	$5.5 \times 10^4$	100
Enteritidis	ローストビーフ	正常	$2.6 \times 10^5$	60.0
Enteritidis	ケーキ	正常	$6.3 \times 10^5$	84.6
Enteritidis	とろろ汁	正常	$2.0 \times 10^6$	93.9
Enteritidis	カツレツと黄身	正常	$2.0 \times 10^6$	56.0
Infantis	ハム	正常	$2.9 \times 10^6$	100
Typhimurium	アイスクリーム	感受性	$1.0 \times 10^8$	100
		正常	$5.0 \times 10^8$	100
Oranienburg	とろろ汁	正常	$7.9 \times 10^9$	100

※感受性: 幼児、デイケア施設利用者など感受性が高いと推測される集団 参照 15 から作成

2  
3  
4  
5 FAO/WHO の「鶏卵及びブロイラーにおけるサルモネラのリスク評価書」で  
6 は、次式のベータポアソンモデル（方程式）に、各国の食中毒事例（表4）から  
7 推定された用量反応データを用い、最良適合曲線を求めたものが図2の曲線であ  
8 る。（統計的に有意な単一の曲線を得ることはできなかったとしている。）当該図  
9 では食中毒事例に基づくデータを当該曲線と比較してある。

10 当該曲線に近接した境界を生成させるベータポアソン用量反応パラメータを  
11 推定したものが表5である。

$$P_{ill} = 1 - \left( 1 + \frac{\text{用量}}{\beta} \right)^{-\alpha}$$



14 図2 用量反応近似曲線と食中毒事例に基づくデータとの比較

15 ※参照 15 から引用



表5 図2の曲線に近接した境界を生成させるベータポアソン用量反応パラメータ

項目	$\alpha$	$\beta$
期待値	0.1324	51.45
下限	0.0763	38.49
2.5パーセンタイル	0.0940	43.75
97.5パーセンタイル	0.1817	56.39
上限	0.2274	57.96

※参照15から引用

### (3) サルモネラ感染症

#### ① 感染性胃腸炎患者の概要

サルモネラ感染症の患者数については、感染症発生動向調査では「感染性胃腸炎」として把握されており、当該項目にはウイルス、細菌及び原虫等による胃腸炎が計上されているため、サルモネラ感染症のみを抽出することはできない。

一方、2005～2008年の間に実施された能動的サーベイランス\*により食品由来のサルモネラ感染症の患者数を推計した研究があり(参照16)、その推定値と食中毒患者数とを比較したものが表6である。当該表から食品由来患者数(推定)は年間約145千～254千人であり、推定数に対する報告数(統計値)の割合は約1.6%であることがわかる。

表6 サルモネラ属菌による食中毒患者数の推定値と統計値との比較  
(単位:人)

年次	食品由来患者数 (推定)	食中毒統計における 患者数(%)
2005	253,997	3,700 (1.46)
2006	145,512	2,053 (1.41)
2007	165,867	3,603 (2.17)
2008	176,098	2,551 (1.45)
合計	741,474	11,907 (1.61)

※( ):推定食品由来患者数に対する% 参照16から作成

#### ② 感染性腸炎患者等の年齢構成

感染性腸炎研究会がとりまとめた感染性腸炎(感染性下痢症)入院例の年齢別患者数の調査結果(1996～2000年、原因菌が腸チフス・パラチフスを除くサルモネラ属菌であったもの)は表7のとおりである(参照12)。当該表では、患者数は4歳以下の年齢階級で最も多く、9歳以下の年齢階級では約40%となっている。

\*宮城県内の下痢症患者便について原因菌の検出を行っている臨床検査機関から検出状況を把握するとともに、住民1万人を対象とした電話調査を基に通常時の医療機関受診率等を推定した研究(参照16)

表7 サルモネラ感染症により入院した患者の年齢階級別構成  
(1996～2000年)

年齢階級	人数	(%)
0～9歳	227	(40.4)
10～19歳	92	(16.4)
20～29歳	81	(14.4)
30～39歳	42	(7.5)
40～49歳	29	(5.2)
50～59歳	40	(7.1)
60～69歳	33	(5.9)
70歳～	18	(3.2)
合計	562	(100)

※参照12から作成

③ 食中毒患者等から検出されるサルモネラ属菌の血清型

主として食中毒患者から分離される病原体について、地方衛生研究所から国立感染症研究所感染症情報センターに報告される検出報告のうち、2000～2009年の間に分離されたサルモネラ属菌について、血清型別の検出数をまとめたものが表8である。SEの検出数は2009年までの10年間では、すべての年において最多検出血清型となっているが、2001年から検出数は減少傾向で推移し、各年の総検出数に対する割合についても減少している。

表8 食中毒患者等から分離されたサルモネラ属菌の血清型別検出状況 (2000～2009年)

血清型	(単位:人)										
	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	合計
Enteritidis	1,731 (54.0)	1,510 (52.7)	1,322 (60.7)	1,433 (58.3)	671 (42.6)	725 (47.4)	360 (32.6)	576 (39.2)	341 (31.5)	225 (28.6)	8,894 (48.7)
Typhimurium	189 (5.9)	125 (4.4)	61 (2.8)	182 (7.4)	122 (7.7)	63 (4.1)	73 (6.6)	95 (6.5)	82 (7.6)	47 (6.0)	1,039 (5.7)
Infantis	140 (4.4)	111 (3.9)	95 (4.4)	106 (4.3)	115 (7.3)	79 (5.2)	67 (6.1)	72 (4.9)	105 (9.7)	87 (11.1)	977 (5.4)
Thompson	93 (2.9)	158 (5.5)	55 (2.5)	53 (2.2)	80 (5.1)	61 (4.0)	43 (3.9)	83 (5.6)	60 (5.5)	62 (7.9)	748 (4.1)
Saintpaul	54 (1.7)	109 (3.8)	71 (3.3)	62 (2.5)	42 (2.7)	34 (2.2)	65 (5.9)	72 (4.9)	70 (6.5)	62 (7.9)	641 (3.5)
Braenderup	0 (1.5)	70 (1.0)	17 (1.3)	16 (0.7)	12 (1.2)	20 (3.3)	9 (1.8)	52 (5.6)	65 (4.5)	7 (2.8)	268 (2.0)
Montevideo	47 (0)	30 (2.4)	29 (0.8)	17 (0.7)	19 (0.8)	50 (1.3)	20 (0.8)	82 (3.5)	49 (6.0)	22 (0.9)	365 (1.5)
Litchfield	0 (0)	0 (0)	17 (0.8)	40 (1.6)	51 (3.2)	35 (2.3)	25 (2.3)	27 (1.8)	19 (1.8)	12 (1.5)	226 (1.2)
Stanley	0	0	0	0	12	10	16	17	22	6	83
Schwarzengrund	0	0	0	0	0	12	5	20	17	0	54
その他	884	677	435	471	380	440	421	374	252	190	4,526
合計	3,208	2,864	2,179	2,458	1,575	1,529	1,104	1,470	1,082	787	17,893

※病原体検出情報IASRから作成

④ 死者数

1999～2008年の人口動態統計では、死因がサルモネラ属菌による腸管感染症となっている死亡者数は45名報告されており、その約73%が60歳以上であり、40～59歳が約18%、0～14歳が約9%を占めていることが示されている。

1 (4) サルモネラ属菌による食中毒発生状況

2 ① サルモネラ属菌による食中毒の年次別発生状況

3 2000～2009年の10年間のサルモネラ属菌による食中毒について、年次別発生  
4 発生状況をまとめたものが表9である。当該表から、発生件数、患者数ともに2000  
5 年以降減少傾向にあり、2009年にはそれぞれ2000年の約13%、約22%という  
6 状況にある。また、当該10年間の死者数の合計は7人である。

7  
8 表9 サルモネラ属菌による食中毒の年次別発生状況(2000～2009年)

9 (単位：人)

年次	発生件数	患者数	死者数	1件当たりの患者数
2000年	518 (208)	6,940 (4,404)	1 (1)	13.4 (21.2)
2001年	361 (132)	4,949 (3,467)	0 (0)	13.7 (26.3)
2002年	465 (119)	5,833 (4,658)	2 (2)	12.5 (39.1)
2003年	350 (130)	6,517 (4,446)	0 (0)	18.6 (34.2)
2004年	225 (90)	3,788 (1,939)	2 (1)	16.8 (21.5)
2005年	144 (67)	3,700 (3,070)	1 (1)	25.7 (45.8)
2006年	124 (63)	2,053 (1,689)	1 (1)	16.6 (26.8)
2007年	126 (58)	3,603 (2,894)	0 (0)	28.6 (49.9)
2008年	99 (39)	2,551 (1,161)	0 (0)	25.8 (29.8)
2009年	67 (40)	1,518 (986)	0 (0)	22.7 (24.7)
合計	2,479 (946)	41,452 (28,714)	7 (6)	16.7 (30.4)

10 ※ ( ) 内はSEで内数 食中毒統計及び厚生労働省提供データから作成

11  
12  
13 1999～2009年の間に発生した患者数500名以上の食中毒の概要についてま  
14 とめたものが表10である。当該期間内に患者数500名以上の食中毒は6件発  
15 生しており、そのうちSEによるものが5件、*S. Oranienburg*と*S. Chester*  
16 によるものが1件となっている。

17 サルモネラ属菌は乾燥に強いなどの特徴があり、環境中での生存率が高いため、  
18 食品取扱施設等では二次汚染が起こりやすいという傾向がある。1999年に発生した  
19 乾燥イカ菓子を原因とした食中毒(原因菌:*S. Oranienburg*)では、日本のほぼ全都  
20 道府県において患者が発生し、患者数は1,634名に上っている。

21  
22 表10 患者数500名以上のサルモネラ属菌食中毒の概要(1999～2009年)

23 (単位：人)

発生年	原因食品	原因施設	病因物質	患者数	死者数	発生要因
1999年	イカ乾製品	製造所	<i>S. Oranienburg</i> , <i>S. Chester</i>	1,634	0	製造工場内全体からサルモネラが検出されたこと から、製造所内の汚染が製品に移行し、汚染 が拡大(二次汚染)
	ごまあえ、 ちぐさやき	学校給食 施設	S.E	904	0	卵の攪拌に使用していたミキサーを、使用後、 洗浄不足のまま原因食品の調理に使用したこと (二次汚染)
2002年	弁当	仕出屋	S.E	905	0	—
	不明 (給食弁当)	仕出屋	S.E	725	0	鶏卵の取扱い不適正による汚染及び二次汚染 が推定
	シュークリーム	製造所	S.E	644	0	通常の製造能力の約2～9倍の食品数を製造 したことから、取扱いが粗雑となり、製品の汚染 (二次汚染)、菌の増殖につながったことが推定
2007年	不明 (仕出し弁当)	仕出屋	S.E	1,148	0	調理済み食品の温度管理不良、食品の加熱 不足、従事者の衛生知識の不足

24 ※—：記載なし 厚生労働省提供データから作成

② サルモネラ属菌による食中毒の年齢階層別発生状況

2000～2009 年間のサルモネラ属菌による食中毒の年齢階級別患者数は表 1 1 に示すとおりである。サルモネラ属菌による食中毒患者数は 9 歳以下の年齢階級で 21.8%と最も多く、次いで 10～19 歳の 14.3%となっている。

表 1 1 サルモネラ属菌による食中毒の年齢階級別患者数(2000～2009 年)

(単位：人)

年齢階級	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	合計	比率(%)
0歳	20	24	17	30	10	2	1	0	1	1	178	(0.3)
1～4歳	636	634	900	641	497	341	402	124	193	101	5,219	(10.1)
5～9歳	674	850	667	575	412	344	306	116	167	166	5,885	(11.4)
10～19歳	861	514	498	857	570	573	259	243	573	184	7,390	(14.3)
20～29歳	957	579	720	869	501	371	251	525	302	208	6,658	(12.9)
30～39歳	950	506	816	797	421	518	208	714	334	266	6,689	(12.9)
40～49歳	845	478	733	693	330	439	163	550	264	175	6,016	(11.6)
50～59歳	894	596	826	813	406	452	172	686	295	173	6,408	(12.4)
60～69歳	577	317	378	594	309	291	125	349	226	119	3,994	(7.7)
70歳～	479	417	253	567	299	299	154	238	171	110	3,359	(6.5)
不詳	47	34	25	81	33	70	12	58	25	15	488	—
合計	6,940	4,949	5,833	6,517	3,788	3,700	2,053	3,603	2,551	1,518	52,284	(100)

※厚生労働省提供データから作成

③ サルモネラ属菌による食中毒の死亡者の状況

2000～2009 年間に発生したサルモネラ属菌による食中毒で死亡者の報告のあった事例をとりまとめたものが表 1 2 である。当該事例についての詳細な分析結果が認められないことから、死因につながる共通事項は判明していないが、2000 年以降の死亡事例 7 例中 6 例が SE によるものであることが示されている。

表 1 2 サルモネラ属菌による食中毒における死亡事例 (2000～2009 年)

(単位：人)

年次	原因食品	患者数	死者		発生要因	原因菌の血清型
			死者数	詳細		
2000	不明	2	1	女、70歳～	—	Enteritidis
2001	—	—	—	—	—	—
2002	不明	3	1	女、5～9歳	不明	Enteritidis
	11月20日の夕食	2	1	男、60～69歳	—	Enteritidis
2003	—	—	—	—	—	—
2004	不明	3	1	男、40～49歳	—	Enteritidis
	不明	2	1	男、70歳～	食材の加熱不十分	Haifa
2005	グラタン又は仕出し弁当	105	1	男、70歳～	—	Enteritidis
2006	不明	1	1	女、5～9歳	—	Enteritidis
2007	—	—	—	—	—	—
2008	—	—	—	—	—	—
2009	—	—	—	—	—	—

※—：死者なし 備考：血清型 厚生労働省提供データから作成

基礎疾患のない健常人において、急性経過を示し、死亡した事例も報告されている。すべての事例について急性死とサルモネラの因果関係が明らかになっている訳ではないが、本来自然治癒傾向の強いサルモネラ感染症の中に死亡を含む重症例が存在することは臨床的・細菌学的に注目されるものである(参照 17)。

④ サルモネラ属菌による食中毒の原因食品

2000～2009年の10年間に発生したサルモネラ属菌による食中毒について、原因食品種別の発生状況をまとめたものが表13である。原因食品の判明したものでは、弁当・そうざいなどの複合調理食品が10年間の平均で7.8%と最も多く、次いで卵類及びその加工品、菓子類並びに肉類及びその加工品がそれぞれ、6.7%、2.5%及び2.2%となっている。

表13 サルモネラ属菌食中毒の原因食品種別発生件数（2000～2009年）

食品種別	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	合計(%)
複合調理食品 (%)	29 (5.6)	25 (6.9)	30 (6.5)	24 (6.9)	21 (9.4)	10 (6.9)	15 (12.1)	11 (8.7)	15 (15.2)	13 (19.4)	193 (7.8)
卵類及びその加工品 (%)	42 (8.1)	30 (8.3)	19 (4.1)	19 (5.4)	12 (5.4)	10 (6.9)	7 (5.6)	8 (6.3)	8 (8.1)	10 (14.9)	165 (6.7)
菓子類 (%)	8 (1.5)	8 (2.2)	7 (1.5)	13 (3.7)	9 (4.0)	5 (3.5)	5 (4.0)	4 (3.2)	1 (1.0)	1 (1.5)	61 (2.5)
肉類及びその加工品 (%)	8 (1.5)	10 (2.8)	6 (1.3)	8 (2.3)	8 (3.6)	6 (4.2)	3 (2.4)	4 (3.2)	2 (2.0)	0 (0.0)	55 (2.2)
野菜及びその加工品	6	4	3	5	0	2	0	2	3	1	26 (1.0)
穀類及びその加工品	5	3	0	3	1	1	2	2	2	1	20 (0.8)
魚介類及びその加工品	4	1	4	2	2	1	2	0	2	1	19 (0.8)
乳類及びその加工品	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	5 (0.2)
その他・食品特定	3	6	7	6	4	5	3	2	1	1	38 (1.5)
その他・食事特定	112	58	48	60	36	37	40	55	35	28	509 (20.5)
不明	300	215	341	209	130	67	46	38	30	11	1,387 (56.0)
合計	518	361	465	350	224	144	124	126	99	67	2,478 (79)

※ (%)：合計に対する食品種別の割合 厚生労働省提供データから作成

当該表において原因食品種別が「肉類及びその加工品」であるものについて、食肉の種類をまとめたものが表14である。当該10年間の合計では、鶏肉が34.5%と最も多く、牛肉(14.5%)、豚肉(9.1%)となっている。

表14 肉類及びその加工品が原因食品となったサルモネラ属菌食中毒の原因食肉の種類別発生件数（2000～2009年）

食肉の種類	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	合計(%)
鶏肉	1	3	3	2	3	4	0	3	0	0	19 (34.5)
牛肉	1	0	2	2	1	0	1	0	1	0	8 (14.5)
豚肉	0	0	0	3	1	1	0	0	0	0	5 (9.1)
鴨肉	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2 (3.6)
鹿肉	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 (1.8)
不明	4	7	1	1	3	1	2	0	1	0	20 (36.4)
合計	8	10	6	8	8	6	3	4	2	0	55 (100)

※厚生労働省提供データの「原因食品名」欄に記載されたデータ中に食肉の種類名が記載されているものを抽出。記載のないものは不明に集計

一方、当該55の食中毒事例について、サルモネラ属菌の血清型をまとめたものが表15である。当該10年間の合計では、Enteritidisが47.3%と最も多く、次いでInfantis(7.3%)、Typhimurium(5.5%)となっている。

表15 肉類及びその加工品が原因食品となったサルモネラ属菌食中毒  
における原因菌の血清型（2000～2009年）

血清型	(単位：件数)										合計 (%)
	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	
Enteritidis	2	4	4	5	6	3	1	0	1	0	26 (47.3)
Infantis	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	4 (7.3)
Typhimurium	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	3 (5.5)
Hadar	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2 (3.6)
Braenderup	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1 (1.8)
Montevideo	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1 (1.8)
Thompson	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 (1.8)
Narashino	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1 (1.8)
O4	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	4 (7.3)
O7	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2 (3.6)
O9	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2 (3.6)
O3 O10	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1 (1.8)
—	1	3	0	1	0	1	0	1	0	0	7 (12.7)
合計	8	10	6	8	8	6	3	4	2	0	55 (100)

※厚生労働省提供データの「原因物質名」欄に記載されたデータ中に血清型が記載されているものを抽出  
—：血清型の記載のないもの

### ⑤ 原因施設

2000年～2009年の10年間に発生したサルモネラ属菌による食中毒について、原因施設種別の発生状況をとりまとめたものが表16である。飲食店における発生件数は2000年と比べ2009年は約1/2に減少しているが、10年間全ての年で最も多く（平均24.4%）、2000年の18.1%から2009年の約68.7%と施設種別の割合では大幅に増加していることがわかる。一方、飲食店に次ぐ発生状況にある家庭では、10年間で発生件数が約1/25と減少し、平均が11.1%となっており、2000年の約19.7%から2009年の約6.0%と減少傾向にあることが特徴的である。

表16 サルモネラ属菌食中毒の原因施設種別発生状況（2000～2009年）

施設種別	(単位：件数)										合計 (%)
	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	
飲食店 (%)	94 (18.1)	73 (20.2)	68 (14.6)	81 (23.1)	49 (21.8)	41 (28.5)	47 (37.9)	61 (48.4)	46 (46.5)	46 (68.7)	606 (24.4)
家庭 (%)	102 (19.7)	48 (13.3)	31 (6.7)	21 (6.0)	21 (9.3)	16 (11.1)	13 (10.5)	14 (11.1)	5 (5.1)	4 (6.0)	275 (11.1)
仕出屋	11	12	8	10	8	7	3	8	9	0	76 (3.1)
旅館	13	7	7	16	3	4	5	3	4	2	64 (2.6)
保育所	13	7	4	8	8	3	5	1	1	1	51 (2.1)
製造所	9	7	8	7	6	4	4	1	2	0	48 (1.9)
事業所	10	3	8	3	6	2	2	2	3	2	41 (1.7)
病院	8	8	5	3	4	3	1	2	1	2	37 (1.5)
老人ホーム	4	4	1	8	2	6	1	1	1	0	28 (1.1)
学校	3	6	3	4	1	1	0	2	2	0	22 (0.9)
販売店	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	6 (0.2)
幼稚園	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1 (0.0)
その他	6	5	1	4	1	0	4	2	0	2	25 (1.0)
不明	244	180	321	185	115	57	37	28	24	8	1,199 (48.4)
合計	518	361	465	350	225	144	124	126	99	67	2,479 (100)

※厚生労働省提供データから作成

### 3 食品の生産、製造、流通、消費における要因

#### (1) 肉用鶏の生産

##### ① 肉用鶏生産の概要

世界に数千羽と言われているエリート鶏からコマーシャル肉用鶏<sup>※2</sup>の生産までの流れは図3のとおりである。

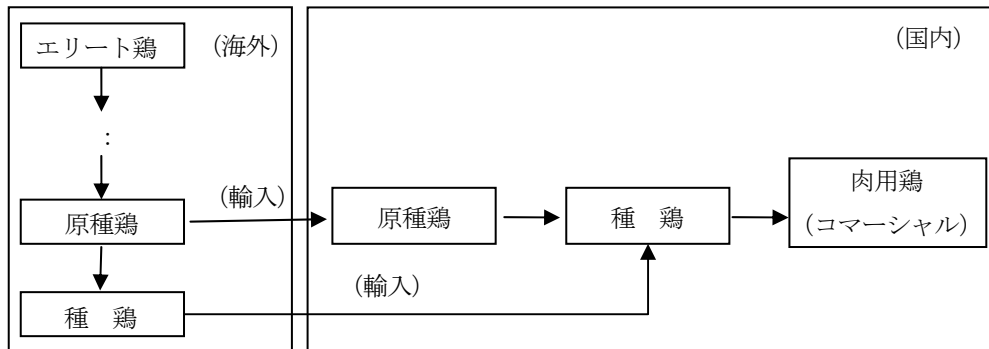


図3 原種鶏・種鶏の輸入から肉用鶏生産までの流れ

わが国では原種鶏を約18万羽、種鶏を約30万羽(2002～2009年の平均)輸入しており、これらが種鶏場で育成されコマーシャル肉用鶏の種卵を産み、ふ化場でふ化している。このひなが肉用鶏農場に搬入され、出荷日齢まで(約50～53日)同一鶏舎で飼育される。最近ではウィンドウレス鶏舎での飼育が多い。給与する配合飼料の原料のほとんどは輸入である。

##### ② コマーシャル肉用鶏生産までの要因

種鶏等がサルモネラ属菌に感染する要因としては以下のものが指摘されている。

- a 汚染ひなの輸入(参照18, 19)
- b ふ化時、飼育時の感染
- c 飼料由来感染(参照4)

##### ③ 肉用鶏農場のサルモネラ汚染状況

1995～1998年に西日本の35農場で飼育されているブロイラーについて、サルモネラ属菌の検出状況をまとめたものが表17の上段である(参照20)。調査対象となった35農場では、57.2%の農場がサルモネラ属菌に汚染されており、検出されたサルモネラ属菌のうち最も多い血清型は *S. Infantis* (42.9%) であることが報告されている。

一方、1998～2003年に1県内の食鳥処理場において搬入されたブロイラーについて、サルモネラ属菌の検出状況をまとめたものが表17の下段である(参照35)。調査対象となった253群、4,024羽については、135鶏群(53.6%)、563羽(14.0%)でサルモネラ属菌が検出されており、検出されたサルモネラ属菌のうち最も多い血清型は *S. Infantis* (93.4%) であることが報告されている。

<sup>※2</sup> エリート鶏とは、実用鶏(コマーシャル鶏)を作る基礎となる優れた特性をもった鶏をいう。エリートストックともいう。

表 1 7 養鶏場等におけるブロイラーからのサルモネラ属菌の検出状況

(単位：農場、群、羽)

調査年	検体	検査数	陽性数(%)	分離血清型	分離農場数(%)
1995～1998年	ブロイラー糞便 (農場) ※西日本のブロイラー養鶏農場にて検体採取	35	20 (57.1)	Infantis	15 (42.9)
				Enteritidis	5 (14.3)
				Typhimurium	5 (14.3)
				Hadar	4 (11.4)
				Bredeney	1 (2.9)
				Liverpool	1 (2.9)
				B群UT	1 (2.9)
1998～2003年	ブロイラー盲腸 (鶏群) 4,024 (羽) ※1県内の食鳥処理場にて検体採取	252	135 (53.6)	Infantis	526 (93.4)
				—	—
				—	—
				—	—
				サルモネラ属菌陽性羽数	563 (100)

※UT:型別不能 %:分離数/検査数 -:データなし 参照 20, 35 から作成

2000～2003年に全都道府県の養鶏場におけるブロイラーのサルモネラ属菌の分離状況をまとめたものが表18である(参照 34)。サルモネラ属菌は全調査対象283羽のブロイラーの20.1%から分離されており、その全分離株91株の血清型を調べた結果、Infantisが71.4%と最も多く、次いでAgona(4.4%)、Virchow(4.4%)、Enteritidis(3.3%)等が検出されており、Typhimuriumは検出されていないことが報告されている。

表 1 8 養鶏場におけるブロイラーのサルモネラ属菌分離状況 (2000～2003年)

(単位：羽、株)

検体	検査羽数	陽性羽数(%)	分離血清型	分離株数(%)		
糞便 ※全都道府県のブロイラー養鶏農場	283	57 (20.1)	Infantis	65 (71.4)		
			Agona	4 (4.4)		
			Virchow	4 (4.4)		
			Enteritidis	3 (3.3)		
			Hadar	3 (3.3)		
			Thompson	2 (2.2)		
			Blockley	2 (2.2)		
			Haifa	2 (2.2)		
			Istanbul	2 (2.2)		
			Newport	2 (2.2)		
			UT	2 (2.2)		
			分離株数合計			91 (100)

※UT:型別不能 JVARM 第1期調査結果 参照 34 から作成

## (2) 処理・製造(加工)

食鳥処理場・食肉処理(加工)施設において食鳥とたい・部分肉がサルモネラ属菌に汚染される要因として、以下のものが指摘されている。

- ・ と殺・解体工程等での非汚染鶏と汚染鶏の交差汚染
- ・ 中抜き工程での汚染鶏の内臓破損による食鳥中抜きとたいの汚染
- ・ 冷却工程での非汚染鶏と汚染鶏の交差汚染
- ・ 食肉処理(加工)工程での非汚染鶏と汚染鶏の交差汚染

## (3) 流通(販売)

厚生労働省が毎年度行っている市販流通食品を対象にした食中毒菌の汚染実態調査(十数自治体で実施)のうち、鶏肉におけるサルモネラ属菌の検出状況をとりまとめた



1 ものが表19である(参照 27)。概ね毎年度実施されている食品のうち、鶏ミンチ肉に  
 2 ついては平均 33.5%(年度ごとの陽性率:28.2~42.9%)、鶏たたきでは平均 10.8%  
 3 (年度ごとの陽性率:0~25.0%)の汚染状況にあることが報告されている。検体数は少  
 4 ないが、鶏肉及び鶏刺しについては、平均でそれぞれ 46.7%、21.0%であったことが  
 5 示されている。他の畜種の食肉のうち汚染率の最も高い牛ミンチ肉及び豚ミンチ肉と比  
 6 較し、鶏ミンチ肉は突出して高い汚染率にあることが示されている。

7  
 8 表19 鶏肉等におけるサルモネラ属菌の検出状況 (1999~2008年度)

(単位:検体数)

食品	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	合計
ミンチ肉(鶏)	検体数	83	64	54	78	103	110	96	129	196	913
	陽性数	24	19	21	22	26	37	35	38	84	306
	(%)	(28.9)	(29.7)	(38.9)	(28.2)	(25.2)	(33.6)	(36.5)	(29.5)	(42.9)	(33.5)
鶏たたき	検体数	5	22	7	10	47	52	24	34	45	246
	陽性数	0	1	0	1	4	5	6	0	9	26
	(%)	(0)	(4.5)	(0)	(10.0)	(8.5)	(9.6)	(25.0)	(0)	(20.0)	(10.6)
鶏刺し	検体数	—	—	—	—	—	—	33	11	18	62
	陽性数	—	—	—	—	—	—	10	1	2	13
	(%)	—	—	—	—	—	—	(30.3)	(9.1)	(11.1)	(21.0)
鶏肉	検体数	—	—	—	—	—	—	—	—	30	30
	陽性数	—	—	—	—	—	—	—	—	14	14
	(%)	—	—	—	—	—	—	—	—	(46.7)	(46.7)
ミンチ肉(牛)	検体数	244	305	201	172	188	165	127	146	137	1,685
	陽性数	6	6	1	0	2	3	2	2	3	25
	(%)	(2.5)	(2.0)	(0.5)	(0)	(1.1)	(1.8)	(1.6)	(1.4)	(2.2)	(1.5)
ミンチ肉(豚)	検体数	149	138	130	170	148	194	167	190	177	1,463
	陽性数	3	7	6	1	5	9	4	9	7	51
	(%)	(2.0)	(5.1)	(4.6)	(0.6)	(3.4)	(4.6)	(2.4)	(4.7)	(4.0)	(3.5)

※毎年度十数自治体で調査実施されている食品の食中毒菌汚染実態調査結果(参照 27)から作成

13 市販鶏肉について、長期間(1993~2008年)のサルモネラ属菌汚染実態調査結果  
 14 (2自治体分)をまとめたものが、表20である(参照 22, 23)。市販鶏肉(国産及び輸入  
 15 鶏肉)のサルモネラ属菌陽性率は 36.2~67.9%と高い数値で推移しており、国産、輸  
 16 入の別でみると、国産鶏肉では 40.3~68.9%、輸入鶏肉で 0~50.0%であることが示さ  
 17 れている。

18  
 19 表20 2自治体で流通している市販鶏肉のサルモネラ属菌汚染状況

(1993~2008年)

(単位:検体数)

年次	A市								B県	
	国産鶏肉		輸入鶏肉		不明鶏肉		合計		市販鶏肉	
	検査数	陽性数 (%)	検査数	陽性数 (%)	検査数	陽性数 (%)	検査数	陽性数 (%)	検査数	陽性数 (%)
1993年	181	73 (40.3)	2	1 (50.0)	7	5 (71.4)	190	79 (41.6)	—	—
1994年	179	116 (64.8)	8	3 (37.5)	5	2 (40.0)	192	121 (63.0)	—	—
1995年	171	110 (64.3)	3	1 (33.3)	6	4 (66.7)	180	115 (63.9)	—	—
1996年	111	70 (63.1)	4	2 (50.0)	11	8 (72.7)	126	80 (63.5)	—	—
1997年	98	56 (57.1)	2	0 (0)	8	5 (62.5)	108	61 (56.5)	—	—
1998年	106	73 (68.9)	2	1 (50.0)	1	0 (0)	109	74 (67.9)	—	—
1999年	55	36 (65.5)	47	13 (27.7)	0	0	102	49 (48.0)	34	4 (11.8)
2000年	52	30 (57.7)	51	18 (35.3)	0	0	103	48 (46.6)	35	19 (54.3)
2001年	93	53 (57.0)	25	9 (36.0)	4	2 (50.0)	122	64 (52.5)	33	15 (45.5)
2002年	54	23 (42.6)	22	6 (27.3)	7	5 (71.4)	83	34 (41.0)	32	14 (43.8)
2003年	70	33 (47.1)	24	10 (41.7)	2	0 (0)	96	43 (44.8)	39	21 (53.8)
2004年	78	33 (42.3)	13	5 (38.5)	5	3 (60.0)	96	41 (42.7)	53	13 (24.5)
2005年	76	39 (51.3)	4	0 (0)	5	1 (20.0)	85	40 (47.1)	39	21 (53.8)
2006年	89	45 (50.6)	2	1 (50.0)	0	0	91	46 (50.5)	40	13 (32.5)
2007年	—	—	—	—	—	—	—	—	40	22 (55.0)
2008年	—	—	—	—	—	—	—	—	48	18 (37.5)

※A市:参照 22 B県:参照 23 —:データなし A市とB県のデータを統合作成

当該調査結果で検出されたサルモネラ属菌の血清型を2006年までの8年間分の推

移を年次別に整理したものが表 2 1 である(参照 22, 23)。市販鶏肉から検出される血清型は Infantis が突出して多く(65.0%)、次いで Enteritidis(10.0%)、Manhattan(4.6%)、Hadar(3.5%)及び Typhimurium(3.0%)であることが報告されている。

表 2 1 汚染実態調査(2自治体分)の結果検出されたサルモネラ属菌の血清型(1999~2008年)  
(単位:検体数)

血清型	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	合計	(%)
Infantis	35	43	58	36	42	40	50	49	353	(67.6)
Enteritidis	12	13	10	5	9	4	1	1	55	(10.5)
Manhattan	0	0	0	2	5	3	3	7	20	(3.8)
Hadar	6	7	1	1	4	0	1	0	20	(3.8)
Typhimurium	3	1	4	1	0	3	3	1	16	(3.1)
Schwarzengrund	0	0	0	1	1	0	1	2	5	(1.0)
Virchow	2	0	2	1	2	0	0	0	7	(1.3)
Yovokome	0	0	0	1	0	1	0	0	2	(0.4)
Sofia	0	1	2	0	0	0	0	1	4	(0.8)
Agona	0	0	0	0	3	0	1	0	4	(0.8)
Haifa	0	0	2	0	1	0	1	0	4	(0.8)
Corvallis	0	1	0	0	0	0	1	0	2	(0.4)
Eppendorf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	(0.0)
その他	3	6	4	4	5	4	3	1	30	(5.7)
合計	61	72	83	52	72	55	65	62	522	(100)

※参照 22 と参照 23 のデータを統合作成

また、別の県の市販鶏肉の汚染状況をとりとめたものが表 2 2 である(参照 24, 25, 26)。国産鶏肉では 9.5~63.8%、輸入鶏肉で 13.6~17%の汚染が認められている。

表 2 2 市販鶏肉のサルモネラ属菌汚染状況

(単位:検体数)

検体	検査数	陽性数(%)	内訳	陽性数(%)	検体採取	備考
鶏肉(国産)	21	2 (9.5)	Infantis	2 (9.5)	1999年5月~2001年3月	文献1
鶏肉(輸入)	59	8 (13.6)	Enteritidis	6 (10.2)	X県内にて購入した市販鶏肉	
			Virchow	2 (3.4)		
鶏ひき肉	60	7 (11.7)	Infantis	6 (10.0)	2000年11月~2001年4月	文献2
			Typhimurium	1 (1.7)	Y県内にて購入した市販鶏肉	
鶏肉(国産)	210	134 (63.8)	Infantis	111 (52.9)	2002年4月~2003年2月	文献3
			Haifa	11 (5.2)	市販鶏肉	
			Manhattan	7 (3.3)		
			Yovokome	4 (1.9)		
			Hadar	3 (1.4)		
			Typhimurium	2 (1.0)		
			Bredeney	1 (0.5)		
			Agona	1 (0.5)		
			OUT	33 (15.7)		
鶏肉(輸入)	47	8 (17.0)	Enteritidis	8 (17.0)		

※文献1:参照 25 文献2:参照 26 文献3:参照 24

#### (4) 消費

##### ① 調理時の交差汚染

調理時の交差汚染については、調理器具を介した汚染と手指を介した汚染の両方が発生する可能性がある。2007 年度に食品安全委員会が行ったを対象としたアンケート調査結果に基づき(参照 28)、家庭及び飲食店における調理時の交差汚染の発生確率を推定したものが表 23 及び表 24 である。調理器具を介した交差汚染に

1 ついては、生鶏肉を調理した後に他の食材を調理する手順の場合又は決まっていな  
 2 い場合であって、同じ調理器具を使用する場合に発生する可能性があると考えられ  
 3 る(表23では太枠内が該当)。当該交差汚染の可能性については、家庭で 30.7%、  
 4 飲食店で 21.0%となっている。手指を介した交差汚染については、調理中に生鶏肉  
 5 を扱った後以外に手洗いを行う場合に発生する可能性があり、家庭で約 25%、飲食  
 6 店で約 20%となっている。

8 表 2 3 調理手順及び調理器具の取扱いに係るアンケート調査結果  
 9 (単位：%)

調理手順及び調理器具の取扱いの形態		回答者の割合 <sup>*2</sup>	
調理手順	調理器具の取扱い <sup>*1</sup>	家庭	飲食店
生鶏肉→他の食材	別の調理器具を使用	2.1	11.5
	同じ調理器具を使用	7.1	3.5
他の食材→生鶏肉	別の調理器具を使用	7.5	28.9
	同じ調理器具を使用	30.5	12.4
決まっていない	別の調理器具を使用	3.8	16.3
	同じ調理器具を使用	23.6	17.5

10 \*1: 生鶏肉の調理と他の食材の調理とで、使用している調理器具は同じか別かを使用しているか

11 \*2: アンケート調査では、調理器具としてまな板・包丁について尋ねているが、家庭ではまな板・包丁を使わない、ある  
 12 いは調理をしないとの回答が 25.4%、飲食店ではまな板・包丁を使わないとの回答が 9.9%あったため、各々の合  
 13 計は 100%に一致しない。

14 ※家庭: 一般消費者約 6,000 人を対象として実施 飲食店: 飲食店従事者約 500 人を対象として実施

16 表 2 4 手洗いに係るアンケート調査結果

(単位：%)

手洗い時点	回答者の割合	
	家庭	飲食店
調理中に生鶏肉を扱った後	74.8	77.1
調理中に生鶏肉を扱った後以外	25.2	22.9

18 ② 非加熱及び加熱不十分鶏肉の喫食割合

19 ①に記載のアンケート調査結果に基づき、家庭及び飲食店において鶏肉を非加  
 20 熱の状態ですべて喫食する割合及び加熱不十分な状態で喫食する割合をまとめたものが  
 21 表25及び表26である。鶏肉の生食割合については、家庭で 19.5%、飲食店等で  
 22 16.8%であり、加熱不十分な状態で喫食する割合については、家庭で 9.6%、飲食店  
 23 等で 5.7%であった。

25 表 2 5 非加熱喫食(生食)割合

区 分	回答割合
家 庭	する 19.5
	しない 80.5
飲食店等	する 16.8
	しない 83.2

表 2 6 加熱不十分喫食割合

区 分	回答割合
家 庭	ある 9.6
	ない 90.4
飲食店等	ある 5.7
	ない 94.3

※調理後の鶏肉の中心部が紅色を呈するもの  
 を加熱不十分な場合として調査

26 4 問題点の抽出

27 (1) 鶏肉のサルモネラ属菌汚染は他の食肉と比較して高い状況にあること

1 自治体で実施された市販鶏肉を対象とした複数のサルモネラ属菌汚染状況調査(表  
2 20及び表22)の結果から、それぞれ 11.8～52.5%、9.5～63.8%の範囲で汚染が  
3 確認されている。

4 また、鶏肉の汚染率については、食品の食中毒菌汚染実態調査結果(全国の十数  
5 自治体により実施)から、牛肉及び豚肉より高いことが確認されている(表19)。  
6

## 7 (2) 生鳥及び鶏肉から検出される主な血清型は Infantis であり、食中毒等の患者から 8 検出される主な血清型の Enteritidis とは異なっていること

9 養鶏場又は食鳥処理場において生鳥の糞便等から検出されるサルモネラ属菌の血  
10 清型については、Infantis の割合が 42.9～93.4%と突出して多いことが示されている  
11 (表17及び表18)。また、100 検体以上が検査対象となった鶏肉から検出されるサ  
12 ルモネラ属菌の血清型でも Infantis の割合が 52.9～65%と突出して多いことが示され  
13 ている(表21及び表22)。

14 一方、肉類及びその加工品が原因食品となったサルモネラ属菌食中毒の原因菌の  
15 血清型では、Enteritidis の割合が突出して多く、47.3%となっており(表15)、これら  
16 の差が何に起因しているのか明確にされていない。  
17

## 18 (3) 鶏肉の生食が食中毒要因の一つとなっていること

19 家庭又は飲食店において、鶏肉を非加熱状態で喫食する人の割合は 19.5%又は  
20 16.8%であり、加熱不十分な状態で喫食する割合を合わせれば、それぞれ 29.1%又は  
21 22.5%となっており、これらが食中毒要因の一つとなっている。  
22  
23

## 24 5 対象微生物・食品に対する規制状況等

### 25 (1) 国内規制等

#### 26 ① 輸入段階での措置

27 農林水産省では 1991 年 11 月 1 日以降、SE 及び ST を初生ひなのサルモネ  
28 ラ検査対象として、輸出国に対する検疫証明書添付と着地検疫による感染ヒナ  
29 の淘汰又は返送が行われている。(輸入初生ひな等の検疫強化疾病検査要領、  
30 初生ひなの輸入検疫要領)  
31

#### 32 ② 農場段階での措置

33 農林水産省では、家畜伝染病予防法の改正により SE、ST などの鶏のサルモ  
34 ネラ症を届出伝染病に指定するとともに、「採卵養鶏場におけるサルモネラ対策  
35 指針」を制定し(1998 年)、サルモネラ侵入防止対策、ワクチン接種による防疫  
36 対策、HACCP 方式の導入、清浄化対策等の孵卵場及び採卵養鶏場における総  
37 合的な衛生管理対策を進めている。さらに、生産段階における鶏卵のサルモネ  
38 ラ汚染を防止するため、「鶏卵のサルモネラ総合対策指針」(2005 年)に基づく対  
39 策を進めている。

40 一方、業界団体の日本養鶏協会においても「採卵養鶏場におけるサルモネラ  
41 対策指針」に基づき、清浄ひなの導入や飼料の給与、一般衛生管理に加えて汚  
42 染養鶏場における換羽誘導の中止を要請している。さらに、家畜の生産段階に

1 おける衛生管理については、家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準（平  
2 成 16 年農林水産省令第 68 号）が定められ、農場における適切な一般衛生管理  
3 の実施を推進している。  
4

5 ③ 農場段階でのその他の対策

6 サルモネラに非常に感受性の高いふ化直後のひなには、健康な成鶏の盲腸内  
7 容の嫌氣的培養物又はその希釈液を投与し早期に腸内細菌叢を形成させる製品  
8 も使用されている(参照 31)。

9 さらに、生薬（ガジュツ）の飼料添加での実験報告例があり(参照 32)、生菌  
10 剤(参照 33)などが使用されている。なお、抗菌剤は、鶏群内個体数の損耗の激  
11 しい時には使用され、損耗防止には有効であり排菌も無くなるが、投与を中止  
12 すると投与前に排菌され周囲を汚染したサルモネラに食糞などによって再感染  
13 するため推奨されていない。ワクチンは欧米諸国では使用されているが、わが国で  
14 は承認されていない。  
15

16 ④ 食鳥処理場における対策

17 食鳥処理場の衛生確保については、食鳥処理の事業の規制及び食鳥処理に関  
18 する法律に基づき、食鳥処理に関して一般的な衛生管理が義務づけられている。  
19 さらに、厚生労働省では、サルモネラ、カンピロバクター等微生物による汚染  
20 対策を念頭に置いて、HACCP システムの考え方を取り入れた「食鳥処理場  
21 における HACCP 方式による衛生管理指針」（1992 年）及び「一般的な食鳥処理  
22 場における衛生管理総括表」（2006 年）を公表し、各食鳥処理場において、当  
23 該指針に基づく衛生管理が進められている。サルモネラ属菌対策については、  
24 当該指針等に基づき、湯漬けにおける適正な温度管理、腸内容物による食鳥と  
25 たいへの汚染防止のための機械の正常化稼働の確認、冷却における適正な塩素  
26 濃度等の確保が進められている。  
27

28 ⑤ 製造・加工・流通・調理段階での措置

29 食品、添加物等の規格基準（1959 年厚生省告示第 370 号、以下「食品の規格  
30 基準」という。）には、鶏肉中のサルモネラ属菌に関する規格は設けられていな  
31 い。しかし、食肉全般に関して 10℃以下（細切りした食肉を凍結させ、容器包  
32 装に入れられたものは-15℃以下）での保存が課されている。

33 なお、鶏肉を用いた製造・加工品のうち、サルモネラ属菌に関する規格が設  
34 けられているものは食肉製品であり、その概要は以下のとおりである。  
35

●食肉製品の成分規格（微生物規格のみ）

- ①非加熱食肉製品 サルモネラ属菌 陰性
- ②特定加熱食肉製品 サルモネラ属菌 陰性
- ③加熱食肉製品（加熱殺菌後包装） サルモネラ属菌 陰性

1 ⑥ 消費段階での措置

2 厚生労働省では、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」を公表し、消  
3 費段階での食中毒防止対策を進めている。

4  
5 (2) 諸外国における規制及びリスク評価

6 ① 規制等

7 a 米国

- 8 ・ブロイラー:n=51, c=12, m=0<sup>\*3</sup>
- 9 ・七面鳥挽肉:n=53, c=29, m=0
- 10 ・鶏挽肉:n=53, c=26, m=0

11 b EU

- 12 ・加熱調理用の家禽肉の挽肉と精肉:n=5, c=0, m=陰性 (25g 中)
- 13 ・家禽肉以外の加熱調理用の挽肉および精肉:n=5, c=0, m=陰性 (10g 中)
- 14 ・食肉製品(家禽肉由来加熱調理用):n=5, c=0, m=陰性 (10g 中)
- 15 ・ブロイラーおよび七面鳥の屠体:n=50, c=7, m=陰性 (首肉をプールしたも  
16 の 25g 中)

17 c カナダ

- 18 ・骨抜き家禽の肉製品(調理済み):n=5, c=0, m=0

19  
20 ② リスク評価事例

- 21 a Microbiological Risk Assessment Series 1 - Risk Assessments of  
22 Salmonella in Eggs and Broiler Chickens - 1,2 (FAO/WHO:2002)

23  
24  
25  
26 6 求められるリスク評価と今後の課題

27 (1) 求められるリスク評価

- 28 ① 鶏肉を介したサルモネラ感染症のリスクの推定
- 29 ② 対策効果の推定
- 30 ・種鶏場、孵卵場、育成農場での汚染率低減
- 31 ・飼料の汚染率低減
- 32 ・食鳥処理場での汚染拡大防止策
- 33 ・カット工場での汚染拡大防止策
- 34 ・冷蔵あるいは冷凍流通
- 35 ・カット工場出荷時あるいは流通段階における微生物規格設定
- 36 ・飲食店や消費者への啓発による加熱調理の徹底

37  
38 (2) 今後の課題

- 39 ① 輸入ひなの汚染率・汚染菌数
- 40 ② 種鶏場、孵卵場の汚染率・汚染菌数
- 41 ③ 導入ひなのサルモネラ汚染率・汚染菌数

---

<sup>\*3</sup> 2階級法による検体採取法と基準値。n：検体数、c：基準値mを満たさないが、許容される検体数、m：基準値

- 1 ④ 食鳥処理場搬入前の汚染率・汚染菌数(最新のデータ)
- 2 ⑤ 食鳥処理場におけると殺・加工製品に至るまでの汚染率・汚染菌数
- 3 ⑥ 外国産鶏肉の汚染率・汚染菌数

1 <参照>

- 2
- 3 1 Grimont P. A.D. , Weill FX. . [Antigenic formulae of the \*Salmonella\* serobars 9th](#)
- 4 [ed. 2007](#), WHO Collaborating Centre for Reference and Research on *Salmonella*.
- 5 2 [病原微生物検出情報 2005](#), vol. 26, no. 4, p. 92-93.
- 6 3 田口真澄, 泉谷秀昌. “[A 細菌感染症 1 \*Salmonella\*.](#)” 仲西寿男, 丸山務 監修,
- 7 食品由来感染症と食品微生物 2009, p.154-191, 中央法規出版.
- 8 4 佐藤静夫. “[鶏のサルモネラ症の概要](#)”. 鶏病研究会編, 鶏卵・鶏肉のサルモネラ全
- 9 書. 1998, p. 35-44, 日本畜産振興会.
- 10 5 ICMSF-International Commission on Microbiological Specifications for Foods.
- 11 [“14 \*Salmonella\*”](#). Micro-organisms in foods 5 : Characteristics of microbial
- 12 pathogens. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, 1996, p. 225-264.
- 13 6 CCFH Working Group on Guidelines for control of Campylobacter and
- 14 *Salmonella* spp. in broiler (young bird) chicken meat. [Food Safety Risk Profile](#)
- 15 [for \*Salmonella\* species in broiler \(young\) chickens. 2007.](#)
- 16 (<http://www.nzfsa.govt.nz/policy-law/codex/cac-and-subsidiary-bodies/ccfh-wg-j>
- 17 [une-07-risk-profile-salmonella.pdf](#)
- 18 7 Brackett R. E. , Schuman J. D. , Ball H.R. , Scouten A. J. , [Thermal Inactivation](#)
- 19 [Kinetics of \*Salmonella\* spp. within Intact Eggs Heated Using](#)
- 20 [Humidity-Controlled Air](#). Journal of Food Protection 2001, vol. 64, no. 7, p.
- 21 934-938.
- 22 8 Aljarallah K.M. , Adams M.R. . [Mechanisms of heat inactivation in \*Salmonella\*](#)
- 23 [serotype Typhimurium as affected by low water activity at different](#)
- 24 [temperatures](#). Journal of Applied Microbiology 2007, vol. 102, no. 1, p. 153-168.
- 25 9 [病原体検出情報 2003](#), vol. 24, no. 8, p. 179-180.
- 26 10 [病原体検出情報 2006](#), vol. 27, no. 8, p. 191-206.
- 27 11 泉谷秀昌, 田村和満, 渡辺治雄. “[感染性食中毒 1 サルモネラ](#)”. 治療学 2000, vol.
- 28 34, no. 7, p. 711-715.
- 29 12 小花光夫, 相楽裕子, 青木知信, 金龍起, 滝沢慶彦, 角田隆文 他. 『[感染性腸炎](#)
- 30 [の細菌の動向](#)』－1996～2000 年における感染性腸炎研究会の調査成績より－. 感
- 31 染症学雑誌. 2002, vol. 76, no. 5, p. 355-368.
- 32 13 Cianflone N. F. C. . [Salmonellosis and the GI Tract: More than Just Peanut](#)
- 33 [Butter](#). Current Gastroenterology Reports 2008, vol. 10, no. 4, p. 424-431.
- 34 14 相楽裕子. “[感染性胃腸炎](#)”. 感染症の診断・治療研究会編集, 感染症の診断・治療
- 35 ガイドライン. 1999, p.190-193. 日本医師会発行.
- 36 15 FAO/WHO. ” [3.5.2 Epidemiological data summary and analysis](#)”. Risk
- 37 assessments of *Salmonella* in eggs and broiler chickens : Microbiological risk
- 38 assessment series, no. 2, technical report, 2002, p. 76-89.
- 39 16 平成 19 年度厚生労働科学研究費補助金 食品の安心・安全確保推進研究事業『食
- 40 品衛生関連情報の効率的な活用に関する研究』（主任研究者 森川 馨）：分担研



- 1 究「[微生物に起因する原因不明食中毒の実態調査に関する研究](#)」分担研究者 春日  
2 文字, 2007, p. 173-192.
- 3 17 [病原微生物検出情報 1997](#), vol. 18, no. 3, p. 32-33.
- 4 18 鶏病研究会. [ブロイラー養鶏場における HACCP の導入とその問題](#). 鶏病研究会報  
5 2005, vol. 41, p. 3-21.
- 6 19 市原 譲. [輸入ヒナの検疫と \*Salmonella Enteritidis\* 感染症](#). 臨床獣医 1994, vol.  
7 12, no. 2, p. 41-47.
- 8 20 Murakami K. , Horikawa K. , Ito T. , Otsuka K. . [Environmental survey of  
9 \*Salmonella\* and comparison of genotype character with human isolates in  
10 western Japan](#). Epidemiology and Infection 2001, vol. 126, p. 159-171.
- 11 21 Jones, F. T. and Richardson, K. E. [Salmonell in commercially manufactured  
12 feeds](#). Poult. Sci. 83:384-391(2004)
- 13 22 北爪晴恵, 松本裕子, 石黒裕紀子, 山田三紀子, 武藤哲典, 泉谷秀昌. [市販鶏肉か  
14 ら分離された \*Salmonella Enteritidis\* の疫学解析](#). 日本食品微生物学会雑誌 2008,  
15 vol. 25, no. 1, p. 36-41.
- 16 23 村上光一, 堀川和美, 小田隆弘. 64. [福岡県における鶏肉のサルモネラ汚染状況を  
17 明らかにし、サルモネラの食中毒発生の予防に資するための研究](#). 財団法人大同生  
18 命厚生事業団. 平成 19 年度地域保健福祉研究助成報告書 2008, p. 312-316.
- 19 24 平成 17 年度厚生労働科学研究費補助金 食品の安心・安全確保推進研究事業『食  
20 中毒菌の薬剤耐性に関する疫学的・遺伝学的研究』（主任研究者 渡邊治雄）：分  
21 担研究「[食中毒菌の薬剤耐性に関する疫学的・遺伝学的研究](#)」分担研究者 甲斐明  
22 美, 2006, p. 128-148.
- 23 25 土井りえ, 小野一晃, 斎藤章暢, 大塚佳代子, 柴田穰, 正木宏幸. [市販食肉におけ  
24 るサルモネラとリステリアの汚染状況](#). 日獣会誌 2003, vol. 56, p. 167-170.
- 25 26 森田幸雄, 壁谷英則, 丸山総一, 長井章, 奥野英俊, 中林良雄 他. [市販鶏ひき肉  
26 における \*Arcobacter\*, \*Campylobacte\* および \*Salmonella\* の汚染状況](#). 日獣会誌  
27 2003, vol. 56, p. 401-405.
- 28 27 厚生労働省. [食品の食中毒菌汚染実態調査（平成 11～20 年度集計結果）](#).
- 29 28 平成 19 年度食品安全確保総合調査：鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクテ  
30 ー・ジェジュニ／コリの食品健康影響評価に関する調査. (株)三菱総合研究所. 2007.
- 31 29 佐藤静夫. “[第 4 章 種鶏場・孵卵場におけるサルモネラ防除対策](#)”. 鶏病研究会編,  
32 鶏卵・鶏肉のサルモネラ全書. 1998, p. 75-82, (株)日本畜産振興会発行.
- 33 30 鶏病研究会専門委員会. “[第 4 章 養鶏場におけるサルモネラ防除対策 3 ブロイ  
34 ラー養鶏場における対策](#)”. 鶏病研究会編. 鶏卵・鶏肉のサルモネラ全書. 1998,  
35 p. 84-87, (株)日本畜産振興会発行.
- 36 31 中村政幸, 方波見将人, 竹原一明, 森腰俊亨. [CE 製品の投与方法および投与場所  
37 の検討：寒天固化物を中心として](#). 鶏病研究会報 2000, vol. 36, no. 2, p. 82-90.
- 38 32 中村政幸, 矢島佳世, 西村肇, 永田知史, 竹原一明, 井上雅彦. [採卵育成鶏におけ  
39 る生薬の \*Salmonella Enteritidis\* 排菌抑制効果](#). 鶏病研究会報 2001, vol. 27, no. 4,  
40 p. 217-223.

- 1 33 今井康雄. 小川めぐみ, 藤井誠一, 並松孝憲, 矢澤慈人, 奥田陽 他. [採卵鶏ひな](#)  
2 [における生菌剤混合物の \*Salmonella\* Enteritidis に対する増殖抑制効果および CE](#)  
3 [製品との併用効果.](#) 鶏病研究会報 2000, vol. 36, no. 3, p. 139-144.
- 4 34 Asai T. , Esaki H. , Kojima A. , Ishihara K. , Tamura Y. , Takahashi T. .  
5 [Antimicrobial resistance in \*Salmonella\* isolates from apparently healthy](#)  
6 [food-producing animal from 2000 to 2003: the first stage of Japanese veterinary](#)  
7 [antimicrobial resistance monitoring \(JVARM\).](#) Journal of Veterinary Medical  
8 Science 2006, vol. 68, no. 8, p. 881-884.
- 9 35 Shahada F. , Chuma T. , Tobata T. , Okamotoa K. , Sueyoshi M. , Takase K. .  
10 [Molecular epidemiology of antimicrobial resistance among \*Salmonella enterica\*](#)  
11 [serovar Infantis from poultry in Kagoshima, Japan.](#) International Journal of  
12 Antimicrobial Agents 2006, vol. 28, p. 302-307.
- 13 36 D'Aoust J.-Y. . [Infective dose of \*Salmonella\* Typhimurium in cheddar cheese.](#)  
14 American Journal of Epidemiology 1985, vol. 122, no. 4, p. 717-720.
- 15 37 Hockin J. C. , D'Aoust J.-Y. , Bowering D. , Jessop J. H. , Khanna B. , Lior H. , et.  
16 al. . [An international outbreak of \*Salmonella\* Nima from imported chocolate.](#)  
17 Journal of Food Protection 1989, vol. 52, no. 1, p. 51-54.