

H27. 1. 20

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒—細菌

英国食品基準庁 (FSA)、市販鶏肉のカンピロバクター汚染状況の調査結果を公表

公表日：2014 年 11 月 27 日 情報源：英国食品基準庁 (FSA)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13251/campylobacter-survey>

英国食品基準庁 (FSA) は 11 月 27 日、英国の市販鶏肉のカンピロバクター汚染の状況に関する 2014 年第 2 四半期 (5 月～7 月) 調査結果を公表した。

カンピロバクター対策は FSA の最優先課題となっており、FSA はフードチェーン全体の活動キャンペーンの先頭指揮を執っている。本調査では 2014 年 2 月～2015 年 2 月に、英国の大型販売店、小規模の個人商店及び精肉店で販売される丸鶏 4,000 検体について検査することとなっており、これまでに冷蔵丸鶏の計 1,995 検体及びそれらの包装を検査した。今回の報告では、大手販売店の個別の調査結果を公表している。調査結果の概要は以下のとおり。

(1) 検査した鶏肉の 18% から、最大汚染レベル (>1,000cfu (コロニー形成単位)/g) のカンピロバクターが検出された。

(2) 検査した鶏肉の 70% から、カンピロバクターが検出された。

(3) 検査した鶏肉包装 (外側) の 6% からカンピロバクターが検出され、1 検体が最大汚染レベル (>1,000cfu/g) であった。

販売店間で汚染率にばらつきが見られるが、最終製品におけるカンピロバクター低減目標 (2015 年末までに食肉加工完了時点で >1,000cfu/g の検体が 10% 未満) を満たした事業者はなかった。

一般的に、第 2 四半期は第 1 四半期 (2 月～4 月) よりも汚染率が増加 (59%→70%) したが、これは、第 2 四半期の検体採取が夏季に行われたことによると考えられる。

カンピロバクターは十分な加熱調理により死滅するが、英国では最も感染者数の多い食中毒病原体であり、年間約 28 万人が感染していると推定されている。家きん肉が主な感染源である。

FSA は今回の結果について、「食品業界、特に小売販売店において、鶏肉のカンピロバクター汚染を低減する必要性が示された。18% の丸鶏から最大汚染レベル (>1,000cfu/g) のカンピロバクターが検出され、70% 以上の丸鶏がカンピロバクター汚染されていた。カンピロバクターから消費者を保護する道のりは遠い。」と述べた。

鶏肉は十分に加熱し、調理ガイドラインに従って調理すれば、公衆衛生リスクは極めて低くなる。

「英国で販売される英国産の冷蔵丸鶏のカンピロバクターに関する微生物学調査: 第 1 四半期及び第 2 四半期中間報告書」(5 ページ) は、以下の URL から入手可能。

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/campylobacter-survey-q2-report.pdf>

小売販売店別の調査結果は以下の通り。

販売店名	検体数	カンピロバクター陽性率% (皮検体) (95%信頼区間)	カンピロバクター 1000cfu/g 超率%(皮検体) (95%信頼区間)	カンピロバクター 陽性率%(包装検体) (95%信頼区間)
Asda	312	78 (73 - 82)	28 (23 - 33)	12 (8 - 15)
The Cooperative	171	73 (66 - 80)	19 (14 - 25)	5 (2 - 9)
M&S	68	67 (55 - 78)	22 (13 - 33)	4 (0 - 10)
Morrison's	179	69 (62 - 75)	21 (16 - 28)	9 (5 - 14)
Sainsbury's	300	69 (63 - 74)	14 (11 - 19)	3 (1-6)
Tesco	607	64 (61 - 68)	11 (9 - 14)	3 (2-4)
Waitrose	70	69 (58 - 80)	16 (8 - 25)	9 (3 - 18)
その他*	288	76 (71 - 80)	25 (20 - 30)	7 (4 - 10)
合 計	1,995	70 (68 - 72)	18 (17 - 20)	6 (5 - 7)

※ 小規模スーパーマーケット、コンビニエンスストア、個人商店、精肉店

○関連情報 (海外)

・英国食品基準庁 (FSA)

1) カンピロバクター対策の新計画を発表 (2013年8月30日)

鶏肉のカンピロバクター汚染状況のモニタリングを実施する。2015年の目標は、1000cfu/g を超える検体を10%とする。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/board/board-papers-2013/fsa-130904.pdf>

2) 2014年第一四半期市販生鮮鶏肉のカンピロバクター調査結果を公表 (2014年8月5日)

市販鶏肉のカンピロバクター汚染調査の結果、検体の59%からカンピロバクターが検出された。また、検体の16%が、1,000cfu/g 超であった。包装の外側検体の4%からカンピロバクターが検出され、そのうち1検体は、1,000cfu/swab (検査用の綿棒)超であった。

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/9279/campylobacter-survey>

・欧州食品安全機関(EFSA) 鶏肉生産におけるカンピロバクターに係る科学的意見書(フードチェーンの各段階における管理選択肢、実施方針及び目標)を公表(2011年4月7日)

カンピロバクター症患者の5~8割は鶏肉由来となっているとみられる。もし市販生鮮鶏肉において、首皮、胸皮検体のカンピロバクターがそれぞれ1000、500cfu/gの許容限界内となれば、理論上EU加盟国におけるカンピロバクターによる公衆衛生リスクを50~90%低減させることが可能となるかもしれない。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2105.htm>

○関連情報 (国内)

・食品安全委員会 食品健康影響評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジュジュニ/コリ」(2009年6月25日)

鶏肉とカンピロバクターの組合せについて、現状のリスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定。小売店の国産鶏肉の汚染率については、最低値32%、最高値96%、中央値75% (平均値65.8%)であった。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20041216001>

・農林水産省 鶏肉のカンピロバクター汚染低減に向けた取組(平成25年6月28日)

肉用鶏農場から食鳥処理場におけるカンピロバクターの汚染状況や鶏肉の汚染低減に向けた取り組みについて。

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_manage/seminar/pdf/siryoun2-2_chicken-campylobacter.pdf

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい