

[食品安全委員会\(FSC\)とは](#)
[会議開催予定と委員会の実績](#)
[食品健康影響評価\(リスク評価\)](#)
[意見・情報の交換\(リスクコミュニケーション\)](#)
[ホーム](#) > [その他](#) > [カンピロバクターによる食中毒にご注意ください\(平成28年2月5日更新\)](#)

## 食中毒予防のポイント

### カンピロバクターによる食中毒にご注意ください

平成28年2月5日更新

カンピロバクターによる食中毒は、一年を通じて発生しています。

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おり、加熱していなかったり、加熱が不十分な食肉(特に鶏肉)やレバー(鶏、豚)等の臓器を食べること、カンピロバクターに汚染された飲料水等を飲むことにより人に感染します。

また、犬や猫等のペットもカンピロバクターを保有していることがあり、ペットに触れた手で手洗いを十分にせずに調理をする等により、感染する可能性もあります。

カンピロバクターに感染すると、比較的少ない菌数(数百個程度)でも腸炎を発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状を起こします。腸炎での死亡率は低いのですが、まれに感染後に神経疾患であるギラン・バレー症候群注1)を発症することもあります。

注1)急激に手足の筋力が低下し、症状が進行する末梢性の多発性神経炎が数週間持続し、その後、ほとんどの場合は寛解する。カンピロバクター感染も同症候群を誘発する要因の一つとして考えられているが、その機序等は未解明。

カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも長期間生存し続けますが、加熱することにより(65℃以上で数分間、中まで食肉の色が変わるのが目安)死滅します。また、料理の前には手をしっかり洗い、ほかの食材や調理器具への付着による二次汚染にも気を付けましょう。

「加熱」、「消毒」等の徹底により、カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう。

## カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

1 食肉は十分に加熱(65℃以上、数分)しましょう。

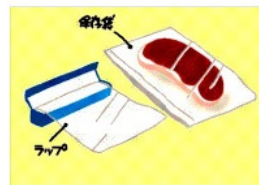
生や半生で食べることは避けましょう。



2 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させましょう。



3 保存時や調理時に、肉と他の食材(野菜、果物等)との接触を防ぎましょう。



### <関連リンク集> カンピロバクターについて

- 1 [カンピロバクターとは](#)
- 2 [カンピロバクターによる食中毒とは](#)
- 3 [カンピロバクターに関するリスク評価関連](#)
- 4 [カンピロバクターに関する調査・研究事業等について](#)
  - (1) [農場における対策関係](#)
  - (2) [食鳥処理場等における対策関係](#)
  - (3) [家庭での注意事項等](#)
- 5 [Q&A等](#)
- 6 [食中毒の事件数・患者数等に関する情報](#)
- 7 [海外におけるカンピロバクター関連情報\(英語\)](#)

- (1) [主に生産段階\(農場・企業等\)向けの情報](#)
  - [1] [農場段階における注意喚起等](#)
  - [2] [食品の製造段階における注意喚起等](#)
- (2) [主に消費者\(一般\)向けの情報](#)
- (3) [フードチェーン全般についての情報、サーベイランス・調査結果等](#)

1 カンピロバクターとは

- ・ [リスクプロファイル](#)

2 カンピロバクターによる食中毒とは

- ・ [カンピロバクターによる食中毒について\(食品安全委員会\)](#)
- ・ [カンピロバクター\(農林水産省\)](#)

3 カンピロバクターに関するリスク評価関連

<鶏肉>

- ・ [「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」\(2009年 食品安全委員会\)](#)

<豚肉>

- ・ [「豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価」\(2015年 食品安全委員会\)](#)

4 カンピロバクターに関する調査・研究事業等について

(1) 農場における対策関係

- ・ [食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画・年次計画\(農林水産省\)](#)

(調査結果)

- [食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集\(農林水産省\)](#)

- ・ [レギュラトリーサイエンス新技術開発事業\(農林水産省\)](#)

(研究事業例)

- [肉用鶏農場のカンピロバクター汚染低減技術の確立等に関する研究\(H22?H24\)](#)
- [肉用牛農場における腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター低減技術の開発\(H24?H26\)](#)
- ・ [鶏肉の生産衛生管理ハンドブック\(生産者編\)・指導者編](#)
- ・ [牛肉の生産衛生管理ハンドブック\(生産者編\)・指導者編](#)

(2) 食鳥処理場等における対策関係

- ・ [食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画・中期計画\(農林水産省\)\(再掲\)](#)

(調査結果)

- ・ [食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集\(農林水産省\)\(再掲\)](#)
- ・ [厚生労働科学研究データベース\(厚生労働省\)](#)

(研究事業例)

- [と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究\(H24?26年度\)](#)
- [食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究\(H22年度\)](#)
- [食品製造における食中毒菌汚染防止のための高度衛生管理に関する研究\(H19?21年度\)](#)

(3) 家庭での注意事項等

- ・ [カンピロバクターによる食中毒について\(食品安全委員会\)\(再掲\)](#)
- ・ [カンピロバクター\(農林水産省\)\(再掲\)](#)

5 Q&A等

- ・ [カンピロバクター食中毒予防について\(Q&A\)\(厚生労働省\)](#)

6 食中毒の事件数・患者数等に関する情報

- ・ [食中毒統計資料\(厚生労働省\)](#)

<カンピロバクターを原因とする食中毒の発生状況>

年	事件数	患者数

H 27*1	256	1,604
H 26	306*2	1,893
H 25	227	1,551
H 24	266	1,834
H 23	336	2,341

\* 1 平成27年は速報値。

\* 2 赤字の数値は第1位。

7 海外におけるカンピロバクター関連情報(英語)


(1) 主に生産段階(農場・企業等)向けの情報

[1] 農場段階における注意喚起等

▪ [Best Practice Manual for production of poultry with reduced Campylobacter contamination \(CamCon\)](#) 

[2] 食品の製造段階における注意喚起等

▪ [KEEP YOUR CUSTOMERS SAFE FROM CAMPYLOBACTER FOOD POISONING\(英国食品基準庁\(FSA\)\)](#) 

▪ [Acting on Campylobacter Together \(FSA\)](#) 

▪ [Campylobacter control-novel approaches in primary poultry production\(CamCon\)](#) 

▪ [FSAI Advices on Need to Control Campylobacter Contamination in Poultry \(アイルランド食品安全庁\)](#) 


(2) 主に消費者(一般)向けの情報

▪ [QUICK GUIDE TOCAMPYLOBACTER\(FSA\)](#) 

▪ [Campylobacter General Information. \(What can be done to prevent Campylobacter infection?\)\(米国疾病管理予防センター: CDC\)](#) 

▪ [Campylobacter jejuni\(How do I avoid getting sick?\)\(カナダ\)](#) 

(3) フードチェーン全般についての情報、サーベイランス・調査結果等

▪ [Acting on Campylobacter. Helping you prepare chicken safely \(アイスランド\)](#) 

▪ [CARMA controls Campylobacteriosis in the Netherlandds \(オランダ\)](#) 

▪ [Health Topics : Campylobacter\(WHO\)](#) 

▪ [Scientific Opinion on Campylobacter in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain \(欧州食品安全機関:EFSA\)](#) 

▪ [A UK WIDE MICROBIOLOGICAL SURVEY OF CAMPYLOBACTER CONTAMINATION IN FRESH WHOLE CHILLED CHICKENS AT RETAIL SALE \(FSA\)](#) 

▪ [THE JOINT GOVERNMENT AND INDUSTRY TARGET. TO REDUCE CAMPYLOBACTER IN UK PRODUCED CHICKENS BY 2015 \(FSA\)](#) 

## その他の食中毒予防のポイント

[ホームページについて](#)

[プライバシーポリシーについて](#)

[サイトマップ](#)

〒107-6122 東京都港区赤坂 5-2-20 赤坂パークビル22階 TEL 03-6234-1166 FAX 03-3584-7390

Copyright © 2006 - 2014 Food Safety Commission. All Right Reserved.

