

カンピロバクターに関する リスクプロファイルについて (カンピロバクター食中毒を考える)



電子顕微鏡写真(食品安全委員会事務局資料)

平成30年5月24日
内閣府食品安全委員会事務局

カンピロバクターを知る

○生きている環境

- ・5-10%酸素存在下で増殖する。(大気中の酸素濃度は、約21%)
- ・カンピロバクター・ジェジュニは42℃(鳥類の体温)でよく増殖する。

※鶏肉中では増えない(時間の経過で減っていく)

○ヒトが感染すると

- ・汚染された食品を食べてから1～7日(平均3日)で、食中毒の症状(下痢、腹痛、発熱等)が出る。
- ・食中毒統計上、国内でカンピロバクター食中毒による死亡例は認められていない
- ・海外では、カンピロバクター感染症による致死率は低いが、高齢者又は他疾患を併発している者で致死となった事例の報告がある

○カンピロバクター食中毒

- ・平成29年の食中毒で事件数1位(320件、2,315人)
- ・約9割が生又は加熱不十分の鶏肉等の提供、うち、約半数は、加熱用であった。

フードチェーンの各段階を考える

農場

どの段階から鶏がカンピロバクターを保菌するかがわからない
鶏は感染しても症状を示さず、生産性にほとんど影響がない
カンピロバクターフリーの鶏を生産しても経済的メリットがない

食鳥処理場
等

陽性鶏からの交差汚染が容易におこる
※加熱用として出荷

飲食店

食中毒の事例の半数は、加熱用鶏肉を生又は加熱不十分で提供
食中毒発生防止のための推定菌数が把握できていない

※最も効果的な防止対策は加熱、菌数を減らす方法として冷凍

消費者

カンピロバクター食中毒のリスクが十分に伝わっていない
飲食店のメニューにあったので食べた

今後の課題

- ①各段階の汚染実態を把握(モニタリング計画の策定、実施)
- ②効果的な管理方法の導入

次回の意見交換会のご案内

【日程】 平成30年7月を予定

【内容】

○説明

リスクプロファイル(鶏肉等における
Campylobacter jejuni / coli)について

食品安全委員会委員 山本 茂貴

○意見交換

※リスクプロファイルはHPに掲載しています

http://www.fsc.go.jp/risk_profile/