

とり肉を安全に食べるために

内閣府食品安全委員会事務局

評価第二課 今西 保

近年の食の安全に関する主な出来事

平成 13 年 9 月	国内で初めての BSE 感染牛が発見され、食肉消費に大きな影響。	平成 20 年 9 月	米の販売・加工業者が非食用米殻を食用に転売していたことが判明。
平成 13 年 12 月	中国産冷凍ホウレンソウの 1 割弱が残留農薬基準値（クロルピリホス等）を超過する事実が判明。	平成 20 年 9 月	大手食品メーカーが中国から輸入した加工食品の原材料の一部に、メラミン混入が確認され、商品を自主回収。
平成 14 年 2 月	大手食品メーカーによる牛肉の原産地などの不正表示問題が発覚。その後、食品の不正表示事件が次々と表面化。	平成 20 年 9 月	八王子市において、中国産冷凍いんげんから農薬のジクロルボスが 6,900ppm 検出。
平成 14 年 8 月	無登録農薬「ダイホルタン」が違法に輸入、販売、使用され、32 都県で農産物を回収、廃棄。	平成 21 年 9 月	消費者庁の発足。
平成 15 年 5 月	カナダで BSE が発生。	平成 21 年 9 月	飲食チェーン店において、結着等の加工処理を行った食肉の加熱が不十分であったため、腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が広域に発生。
平成 15 年 7 月	食品安全基本法の制定。 食品安全委員会の発足。	平成 23 年 3 月	東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定。
平成 15 年 12 月	米国で BSE が発生。	平成 23 年 5 月	飲食チェーン店において、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌 O111 食中毒事件が発生。
平成 16 年 1 月	国内で 79 年ぶりに高病原性鳥インフルエンザが発生。	平成 23 年 10 月	生食用牛食肉の規格基準を設定。
平成 16 年 2 月	BSE 発生国の牛のせき柱を含む食品等の製造、加工、販売などを禁止。	平成 24 年 4 月	食品中の放射性物質の基準値を設定。
平成 17 年 12 月	食品安全委員会委員長が米国・カナダ産牛肉の食品健康影響評価について、厚生労働大臣及び農林水産大臣へ答申。	平成 24 年 7 月	牛肝臓の基準を設定し、生食用としての販売を禁止。
平成 18 年 5 月	残留農薬等のポジティブリスト制度の導入。	平成 24 年 8 月	浅漬を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が発生。
平成 20 年 1 月	中国産冷凍ギョーザにより有機リン中毒事案が発生。	平成 25 年 2 月	BSE 対策の見直しに伴い月齢基準等の改正。

食べものの安全って？



通常の方法で調製し、通常の量を
食べた場合に害を与えないこと

何かが食べものの中に含まれて
それが害を与える可能性を
低くしていきましょう

リスク

安全な食品を流通するためには？

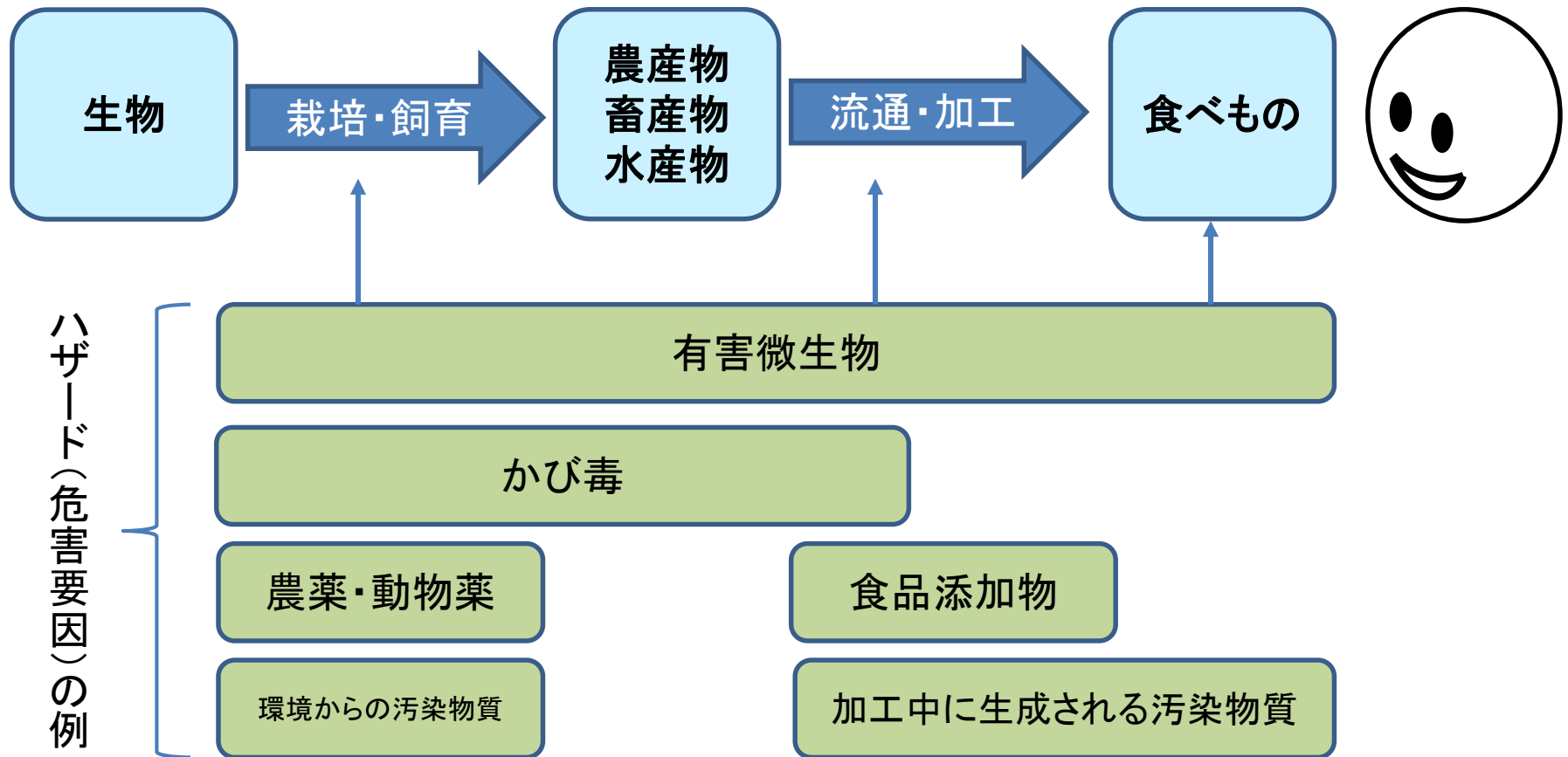
リスク管理措置（例）農薬の残留基準を設定

ADI（一日摂取許容量）を超えないように、それぞれの農作物に基準を設定する。

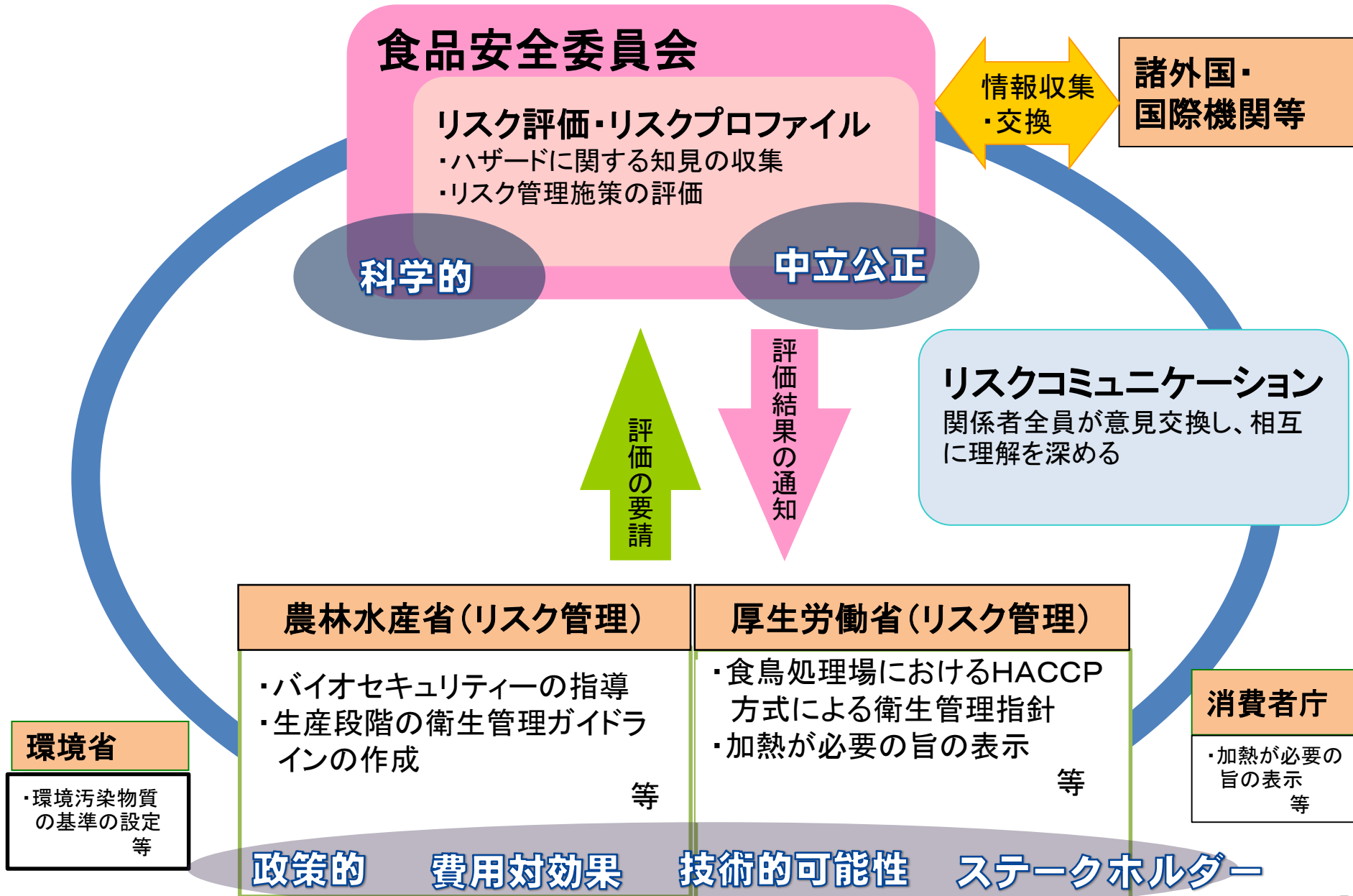
クロルピリホス：0.001 mg/kg体重/日

ほうれん草：0.01 ppm (100 kgに1 mg)

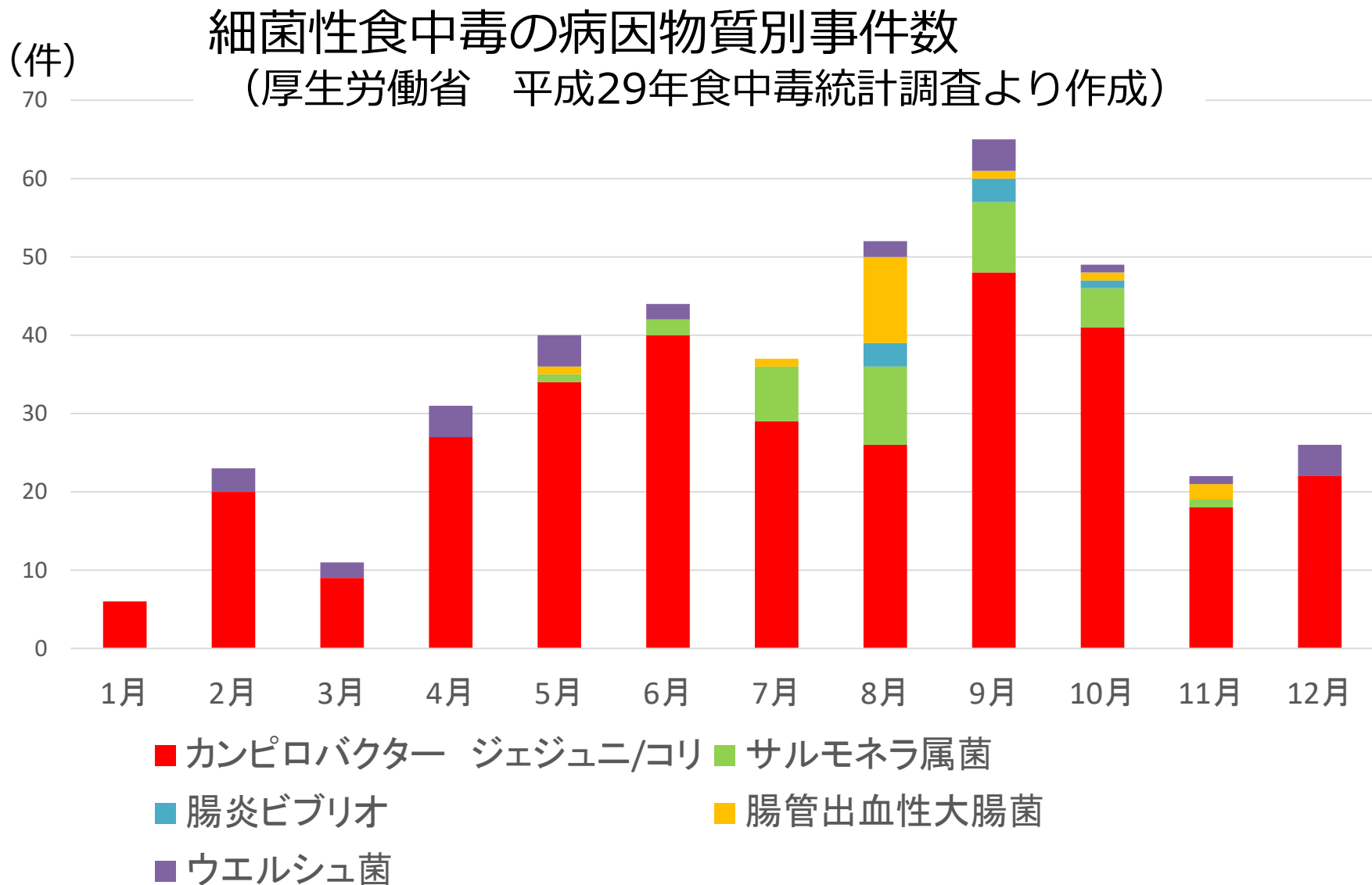
農場から食卓まで



食品の安全を確保する仕組み



細菌による食中毒の内訳（主なもの）



とり肉を安全に食べるために

カンピロバクター食中毒について

カンピロバクターについて

- ・ 細菌による食中毒では第1位
(年間300件、患者数2,000人で推移)
- ・ 食品摂取後1～7日(平均3日)で、主に下痢、腹痛、発熱、頭痛などの症状となるが、多くは自然に治り、特別な治療を要しない場合が多い。
- ・ 国内では、食中毒統計上の死者はいないが、海外では、幼児、高齢者又は免疫の低下した者で亡くなった例がある
- ・ 合併症としてギラン・バレー症候群等を起こすことがある。

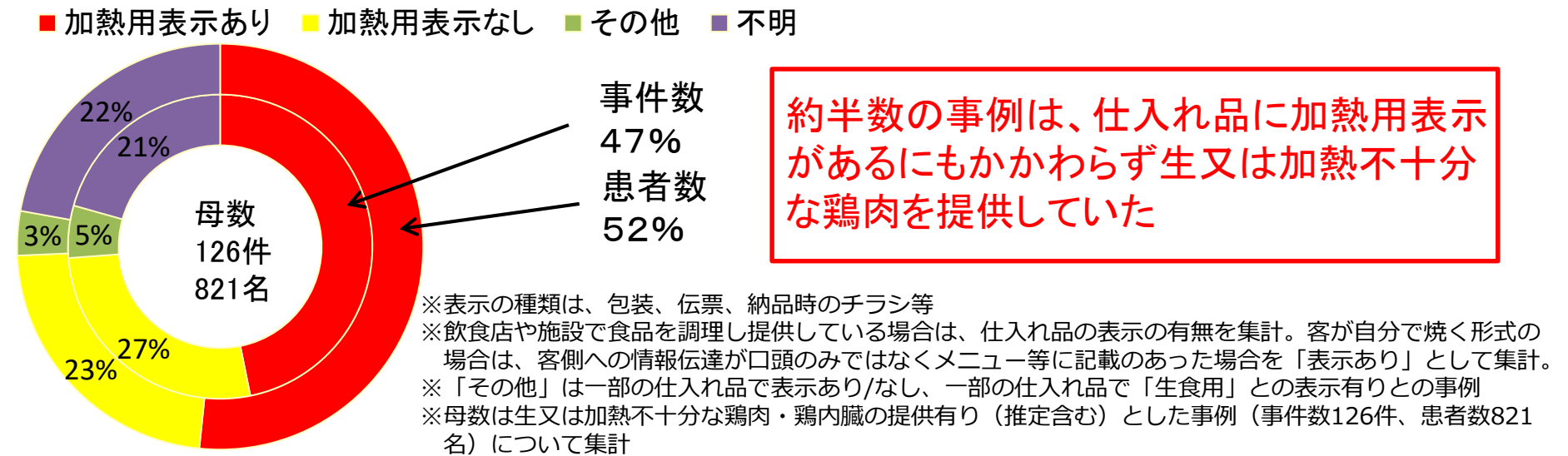
主な原因食品

2017年カンピロバクター食中毒320件中の原因食品判明事例（推定を含む）には、生で提供されたとと思われる食品が含まれている。

- ・ ささみのカルパッチョ（推定）
- ・ 鶏のむね肉のカルパッチョ（コース料理）
- ・ 鶏刺盛合せ、鶏胸肉
- ・ 鶏のお造り盛合せ（ささみ、ずり、きも）（コース料理） 等

＜平成29年（2017年）食中毒発生事例（厚生労働省）より作成＞

生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓の提供があった事例における加熱用表示の有無



＜平成30年3月12日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料より（一部加工）＞

カンピロバクター感染症

都市立感染症指定医療機関における2013年～2015年のカンピロバクター感染症による入院事例の患者年齢と性別

患者数（人）

年齢／年	0	1～4	5～9	10～14	15～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70～	不明	合計	女性	男性
2013	0	5	2	3	12	19	7	4	2	3	7	0	64	30	34
2014	0	4	9	8	10	32	7	5	1	2	14	1	93	44	49
2015	1	5	12	12	7	29	9	7	5	1	12	1	101	46	55
計	1	14	23	23	29	80	23	16	8	6	33	2	258	120	138
%	0.4	5.4	8.9	8.9	11.2	31.0	8.9	6.2	3.1	2.3	12.8	0.8	100	46.5	53.5

（参照）日本感染性腸炎学会2015年度総合報告資料

カンピロバクター食中毒を考える

- 生産段階（養鶏場）
- 食鳥処理・加工段階（食肉センター）
- 販売段階（飲食店、スーパー）
- 消費者が取組める食中毒対策

養鶏場について

ブロイラーの養鶏場は、飼養期間が約7週間でオールイン・オールアウト
カンピロバクターの侵入を防ぐことは可能か？



← 人？

← 虫？

← 水？

← 環境？

養鶏場について

<カンピロバクターについて>

- カンピロバクターは、ハエ・ダニ等の昆虫、飼育者の作業靴、鶏の飲水用の器具、周辺の川・井戸水、土壌から検出される。
- カンピロバクターは、5－10%の酸素存在下でのみ増殖可能で、大気中では生存できない。
- *C.jejuni*は、鳥類の温度帯（42℃）でよく増殖する。鶏にカンピロバクターが感染しても、症状に示さず、生産性にはほとんど影響しない。



養鶏場について

<養鶏場の鶏のカンピロバクターについて（１）>



カンピロバクターに汚染されている鶏の大半が腸管に保菌、糞便等により体表にも汚染があると考えられている

農林水産省の汚染実態調査（平成19－23年度）

調査期間	農場（鶏群）数	うちカンピロバクター陽性農場（鶏群）	
		農場（鶏群）数	陽性率（％）
平成21年9月-10月	50	31	62 ^a
平成19年11月-12月	44	28	64 ^b
平成21年11月-12月	50	26	52 ^c
平成20年1月-2月	80	26	33 ^b
平成22年1月-2月	42	10	24 ^{ac}

冬でも陽性鶏群がある

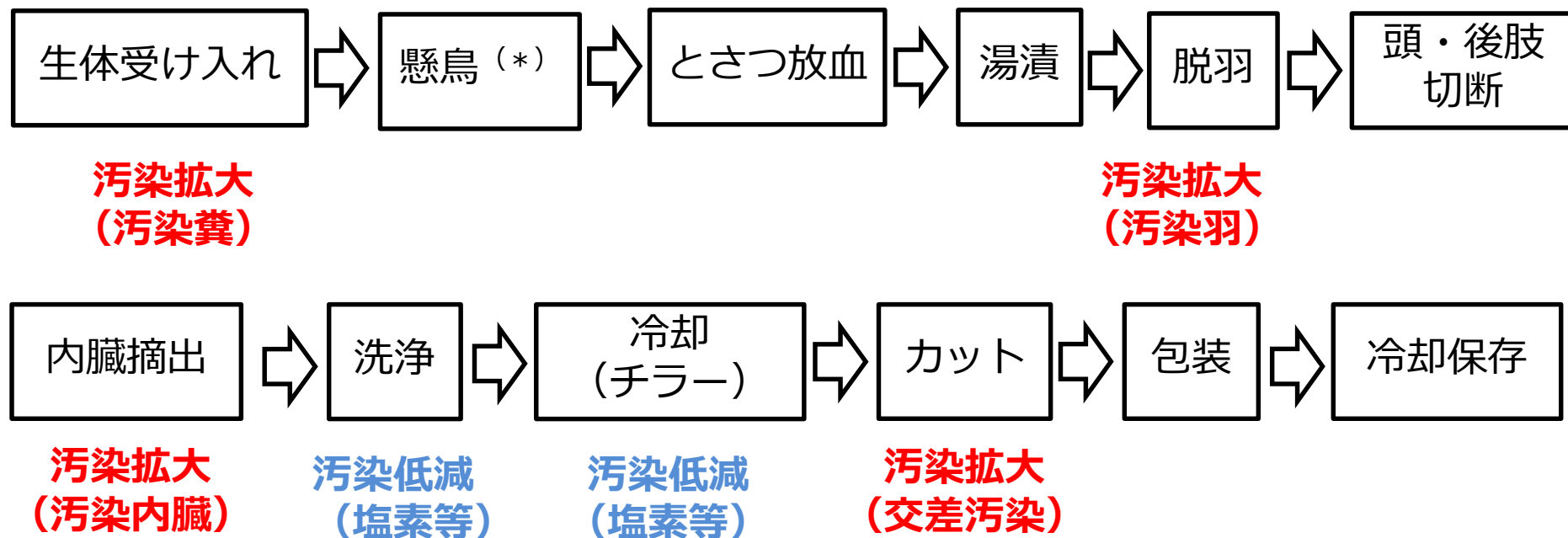


（参照：食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集（平成19－23年度）農林水産省消費・安全局）

食肉センターについて

<食鳥処理から加工段階の概要>

食鳥処理段階でカンピロバクター汚染を低減できるか？
カンピロバクターフリーの鶏肉を生産できるか？
交差汚染を防げるか？



(*) 生体検査を受けた後、生鳥を処理ラインに乗せるために、両足を懸垂器に懸けること。

食肉センターについて

＜生体検査＞



生きている状態で、病気や異常がないか検査する。

〔鶏がカンピロバクターに感染しても症状がないので、生体検査では判断できない。〕

＜内臓摘出後検査＞



内臓や体腔の異常の有無について検査する。

〔鶏がカンピロバクターが感染しても、内臓に変化がないので、内臓摘出後検査でも判断できない。〕

販売段階

- 数100個程度で感染した事例があり、少ない菌数で感染すると考えられているが、食中毒発生防止のための推定菌数が把握できていない。

<流通・販売での汚染実態（一部抜粋）>

市販鶏肉からのカンピロバクター検出率

	汚染割合	汚染菌数（M P N法）
もも肉	7 5 . 0 % （ 2 0 調査中 1 5 陽性）	1 5 未満～ 5 , 5 0 0 超/ 1 0 0 g
ささみ	4 0 . 0 % （ 2 0 調査中 8 陽性）	1 5 未満～ 1 , 2 0 0 / 1 0 0 g
手羽先	7 1 . 4 % （ 2 1 調査中 1 5 陽性）	1 5 未満～ 1 , 2 0 0 / 1 0 0 g
レバー	5 0 . 0 % （ 2 調査中 1 陽性）	

参照：富山県における市販鶏肉のカンピロバクターおよびサルモネラ属菌汚染実態調査
富山県衛生研究所年報（平成23年度）

➤ 通常、流通・販売されている鶏肉等は加熱用

＜鶏肉の生食に関する意識調査結果（一部抜粋）＞

問 今までに中心部まで加熱していない鶏肉（鶏肉の刺身、鶏肉のたたき等）を食べたことがありますか？

ない 56.10% ある 43.90%

問 中心部まで加熱していない鶏肉（鶏肉の刺し身、鶏肉のたたき等）を食べた理由について（複数選択可）

店のメニューにあったから	36.30%
好きだから	19.60%
一緒に食事した人に勧められたから	17.60%
お通しやコース料理に出てきたから	17.60%
十分に加熱できていると思ったから	6.90%
その他	2.00%

アンケート回答者
調査数n=200（回答数 n=173） 男女の割合：男性49.1% 女性50.9%

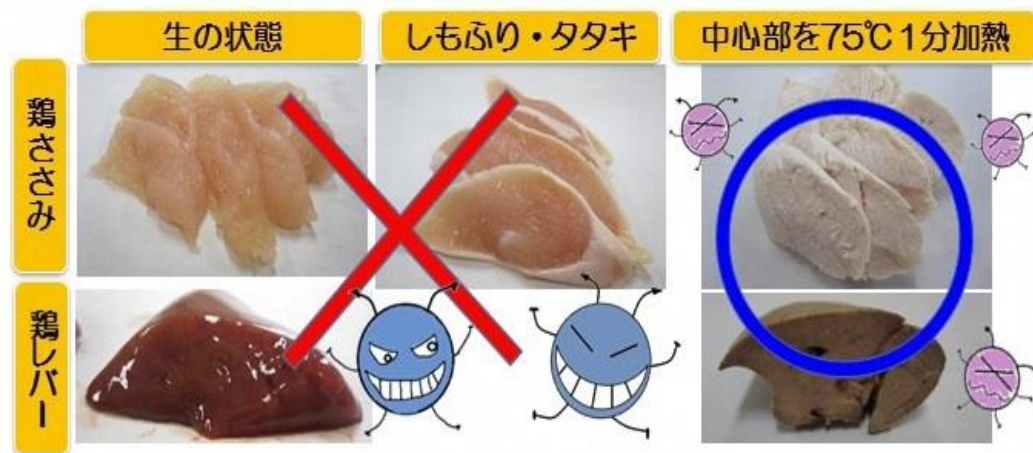
（平成28年7月（調査期間7月7日～20日）に徳島県で実施された鶏肉の生食に関する意識調査結果）

食中毒対策

<消費者が取り組める食中毒予防>

① 鶏肉等は、生、加熱不十分で食べない。

しっかり加熱（**中心部を75℃以上、1分間以上**）する。



② 2次汚染を予防する。

- ・ 生の鶏肉等を水洗いしない。
- ・ 生の鶏肉等を調理した後は、手指や調理器具をよく洗う
- ・ 焼き肉のトングなど生肉を取るものは、専用のものを用意する。
- ・ 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させる
- ・ 保存時や調理時に、肉と他の食材（野菜など）との接触を防ぐ

（提供：名古屋市）

啓発資料

《重要なお知らせ》

飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が
多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません!

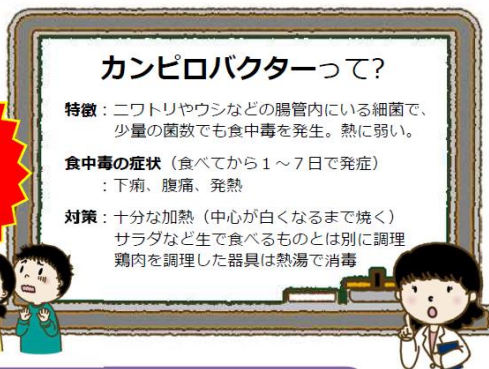
鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%

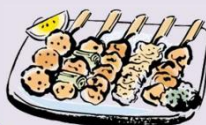
(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



楽しい外食にするために

よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

厚生労働省

《ご注意ください》

安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』
ではありません!!



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!

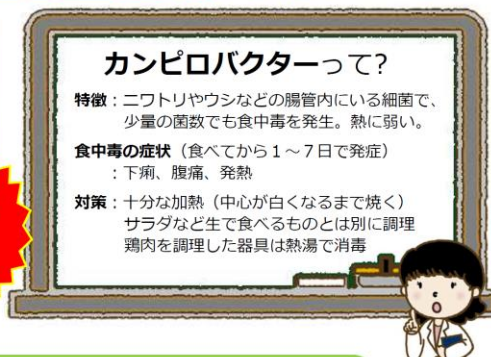
鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%

(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



家庭での食中毒を防ぐために

鶏肉は中心部までしっかりと加熱、
他の食材に菌が移らないように注意!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

厚生労働省

食中毒対策

② 2次汚染を予防する。



私の家では、

- 肉用の包丁を用意
- 肉を切った後は、同じまな板を使わない
- 肉を切った包丁、まな板は殺菌可能な温度で洗浄

まとめ

養鶏場から食卓、各段階で課題がある

- ・どの段階から保菌するか分からない（鶏は症状を示さない）
- ・汚染鶏からの汚染が広がる
- ・加熱用として、流通・販売されている鶏肉等が、生又は加熱不十分で食べられている

加熱の重要性を理解して行動することが大事

- ① 鶏肉等は、生、加熱不十分で食べない。
しっかり加熱（中心部を75℃以上、1分間以上）する。
- ② 2次汚染を予防する。
 - ・生の鶏肉等を水洗いしない。
 - ・生の鶏肉等を調理した後は、手指や調理器具をよく洗う
 - ・焼き肉のトングなど生肉を取るものは、専用のものを用意する。
 - ・調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させる
 - ・保存時や調理時に、肉と他の食材（野菜など）との接触を防ぐ

1. 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル（2018）

～鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*～

a http://www.fsc.go.jp/risk_profile/index.data/180508CampylobacterRiskprofile.pdf【全体版】

b http://www.fsc.go.jp/risk_profile/index.data/180508GaiyouCamRiskprofile.pdf【概要版】

2. リスクプロファイル作成に活用した食品安全確保総合調査

平成28年度食品安全確保総合調査 報告書（2017年3月）

「カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20170040001>

3. その他

a 食品健康影響評価「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ（2009）

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

b ファクトシート「カンピロバクター（*Campylobacter*）」（2016）

http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_campylobacter.pdf



1.a



1.b



2.



3.a



3.b

御清聴ありがとうございました