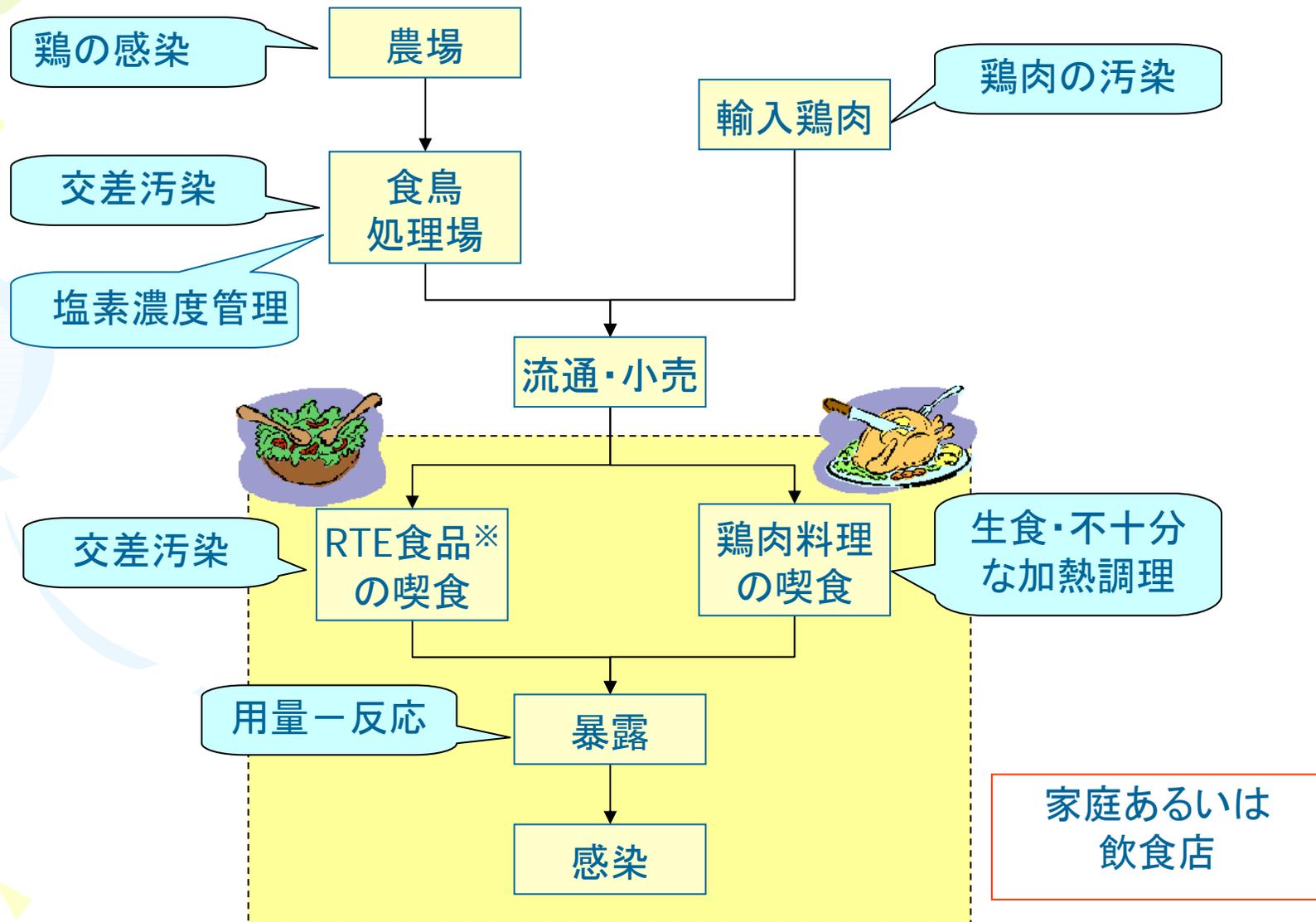


鶏肉中のカンピロバクター ・ジェジュニ／コリの 食品健康影響評価

食品安全委員会事務局評価課

リスク評価において考慮した全体像



※RTE食品:その後、加熱せずに食べるサラダなど

カンピロバクターによる 農場の汚染及び鶏の感染の状況

文 献	農 場			鶏		
	検査数	陽性数	%	検査数	陽性数	%
伊藤(1985)	6	4	66.7	46	13	28.3
Ono et al.(1999)	20	15	75.0	1,068	778	72.8
品川(2004a)	24	22	91.7	162	125	77.2
品川(2004b)	23	17	73.9	99	91	91.9
農林水産省(2006)	331	130	39.3	3,683	852	23.1
中馬(2007)	184	84	45.7	2,943	386	13.1
合 計	588	272	46.3	8,001	2,245	28.1

国内流通している鶏肉の カンピロバクター汚染状況

(単位:羽)

検体名	検体数	陽性数	汚染率 (%)
鶏肉(国産)	73	54	74.0%
鶏肉(不明)	5	1	20.0%
国産鶏肉	50	48	96.0%
鶏レバー	33	26	78.8%
鶏手羽先	32	27	84.4%
鶏もも肉	4	2	50.0%
鶏むね肉	1	0	0%
冷蔵鶏肉	201	144	71.6%
生もも肉	3	3	100%
生むね肉	3	3	100%
生砂すり	3	3	100%
鶏皮付きモモ肉	10	9	90.0%
鶏皮付きモモ肉	16	13	81.3%
鶏むね肉	40	21	52.5%
鶏もも肉	39	24	61.5%
鶏手羽先	21	4	19.0%

※データの一部

国内流通している鶏肉の カンピロバクター汚染状況

(単位:羽)

検体名	検体数	陽性数	汚染率 (%)
鶏肉(国産)	73	54	74.0%
鶏肉(不明)	5	1	20.0%
国産鶏むね肉	48	46	96.0%
国産鶏もも肉	16	12	78.8%
冷蔵鶏肉			84.4%
生もも肉			50.0%
生むね肉			0%
生砂すり	3	3	100%
鶏皮付きもも肉	10	9	90.0%
鶏皮付きもも肉	16	13	81.3%
鶏むね肉	40	21	52.5%
鶏もも肉	39	24	61.5%
鶏手羽先	21	4	19.0%

鶏肉が市販される段階では、
農場よりも高い汚染率になっている！
⇒この間に汚染率を高めてしまう段階
がある。

※データの一部

喫食段階に関するアンケート結果

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

鶏肉の喫食頻度

(単位:食/年)

			生食 (喫食)	不十分 (喫食)	加 熱		合 計
					十 分		
					RTE あり (二次汚染)	RTE なし	
家 庭	自分で 調理	鶏肉	1.5	0.4	16.9	48.1	66.8
		鶏内臓肉	0.4	0.0	4.6	13.4	18.4
	家族が 調理	鶏肉	2.0	0.7		58.3	61.0
		鶏内臓肉	0.6	0.1		17.2	17.9
外食・弁当等	鶏肉	3.6	0.2		27.1	30.9	
	鶏内臓肉	2.7	0.0		7.6	10.3	
合 計			10.9	1.4		193.1	205.4

喫食段階に関するアンケート結果

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

家庭・飲食店
どちらかでも
鶏肉を生食する人:
29.3%(約3,700万
人)

鶏肉の喫食頻度

(単位:食/年)

			生食 (喫食)	不十分 (喫食)	加 熱		合 計
					十 分		
					RTE あり (二次汚染)	RTE なし	
家 庭	自分で 調理	鶏肉	1.5	0.4			
		鶏内臓肉	0.4	0.0			
	家族が 調理	鶏肉	2.0	0.7			
		鶏内臓肉	0.6	0.1		17.2	17.9
外食・弁当等	鶏肉	3.6	0.2		27.1	30.9	
	鶏内臓肉	2.7	0.0		7.6	10.3	
合 計			10.9	1.4		193.1	205.4

鶏肉は人気の食材！
一人が年間200回も食べている

リスク推定結果

生食する人



生食しない人

☆一食当たりの感染
確率の平均値:

家庭で**1.97%**

飲食店で**5.36%**

☆年間平均感染回数:

3.42回 / 人

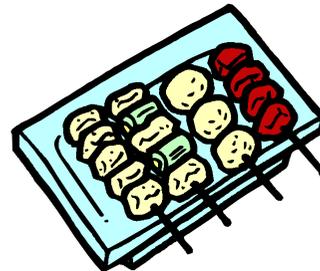
☆一食当たりの感染確
率の平均値:

家庭で**0.20%**

飲食店で**0.07%**

☆年間平均感染回数:

0.364回 / 人



リスク評価結果：対策の効果（1）

○対策の組み合わせによるリスク低減効果の順位

（単位：％）

順位	対 策	低減率
1	食鳥の区分処理＋生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	88.4
2	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	87.5
3	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減	84.0
4	食鳥の区分処理＋生食割合の低減	83.5
5	生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	78.7
6	生食割合の低減	69.6
7	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	58.3
8	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	55.9
9	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減	48.7
10	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減	44.1
11	調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	26.3
12	農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	26.2
13	加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	21.6
14	調理時交差汚染割合の低減	9.4
15	農場汚染率低減	6.1
16	加熱不十分割合の低減	0.2

※低減率は各指標を80%低減させた場合のリスク低減効果を示している



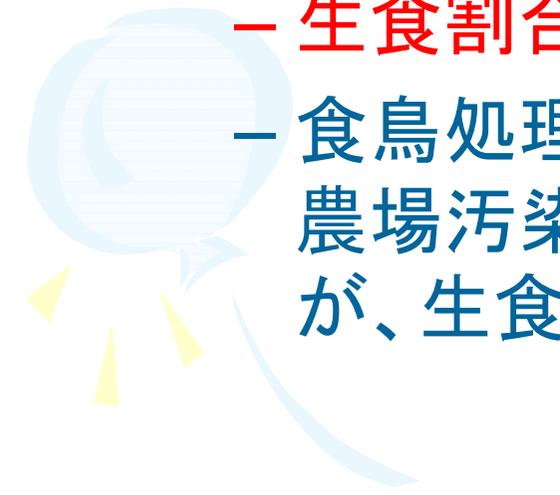
リスク評価結果：対策の効果（2）

- 日本に住む人全体について
 - 食鳥処理場における区分処理により、年間感染者数は現状の56.0%に低減
 - 食鳥の区分処理をしないと、生食割合低減の効果が最も大きく、農場汚染率の低減はあまり効果がない
 - 食鳥の区分処理と農場汚染率の低減の組み合わせが最も効果の大きな対策となる



リスク評価結果：対策の効果（3）

- 生食する人について

- 生食割合の低減が常に最も効果が大きい
 - 食鳥処理場での区分処理を行った場合に、農場汚染率低減の効果は顕著に大きくなるが、生食割合の低減よりも効果はやや小さい
- 
- 

リスク評価結果：対策の効果（4）

- 生食しない人について
 - 食鳥処理場での区分処理を行わない場合には、**加熱不十分割合の低減**が最も効果が大きい
 - 食鳥処理場での**区分処理**を行った場合には、**農場汚染率低減**の効果は顕著に大きくなり、効果が最も大きい管理措置になる
 - 調理時の**交差汚染率の低減**の効果も大きくなる